

(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 東京食鳥処理(株)

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	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例 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	(1)食鳥処理加工作業	東京食鳥処理(株)	〇h												
		①食鳥処理作業														
		1.脱羽の確認作業														
		②食鳥解体作業(中抜き大ばらし作業)														
		1.骨付きものの採取作業														
		2.手羽つきむね肉の分離・採取作業														
		③衛生管理作業														
		1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等付着物の点検作業														
		④安全対策作業														
		1.安全衛生標識の確認作業														
		工場長:国際太郎(25年)														
2	必須業務	(2)安全衛生業務	同上	〇h												
		①雇入れ時等の安全衛生教育														
		②作業開始前の点検作業														
		③食鳥処理加工職種に必要な整理整頓作業														
		④作業者の安全確認作業														
		⑤食鳥処理加工職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業														
		⑥保護具の着用と服装の安全点検作業														
		⑦食鳥処理加工作業における事故・疫病予防														
		⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業														
					工場長:国際太郎(25年)											
3	関連業務	①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業	同上	〇h												
		②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業														
		③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業														
		④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業														
		⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業														
		⑥生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切り身、ひき肉すりみ)の製造に係る作業														
		⑦製品冷却設備の点検、操作作業														
		⑧洗浄、消毒設備の点検、操作作業														
		⑨製品の包装作業														
					工場長:国際太郎(25年)											
4	周辺業務	①食鳥処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る)	同上	〇h												
		②生鮮品の出庫、出荷に係る作業														
		③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業														
		④包装製品の構内運搬作業														
		⑤包装設備の点検、操作作業														
		⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業														
		工場長:国際太郎(25年)														
5	関連・周辺業務	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)	同上	〇h												
		上記※に同じ														
		工場長:国際太郎(25年)														
合 計 時 間				〇h			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h

(注意)

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	①食鶏 1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上~5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏) ②各種薬剤 1.洗剤 2.消毒薬	③包装材料 1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)
使用する機械、器具等	1.生体かご 2.生体かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機	14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式
製品等の例	1.生鮮品 2.凍結品 3.と体	4.中ぬき 5.解体品
指導体制	指導員名 国際太郎 免許・資格等 1.食肉科職業訓練指導員免許 2.食鳥処理衛生管理者	

(2)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 東京食鳥処理(株)
 ②事業所名
 ③事業所名
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇
 所在地
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 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)食鳥処理加工作業 ①生体受入れ作業 1.生体受入れプラットフォームの清掃・消毒作業 (生体かごの洗浄・消毒作業を含む。) ②食鳥処理作業 1.湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2.脱羽の確認作業 3.と体洗浄の確認作業 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検作業 ③中抜きと体作業 1.中抜き冷却作業(機械作業)後の点検作業 ④食鳥解体作業 1.大げらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びささみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業 ⑤生鮮肉管理作業 1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2.手及び長靴の洗浄・消毒作業 3.消毒槽の確認作業 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1.安全衛生標識の確認作業 2.作業手袋の着用 3.作業者間の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	東京食鳥処理(株)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の点検作業 ③食鳥処理加工職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ※ ⑥保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疫病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3	①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切り身、ひき肉すりみ)の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄、消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4	①食鳥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生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	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(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
合 計 時 間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	

(注意) 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	①食鶏 1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上~5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏) ②各種薬剤 1.洗剤 2.消毒薬	③包装材料 1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)
------------	---	---

使用する機械、器具等	1. 生体かご 2. 生体かご洗浄設備 3. スタナー (瞬間的に鶏を気絶させる装置) 又はガス・チェンバ 4. オートキラー 5. 湯漬機 6. 脱羽機 (毛焼設備を含む。) 7. と体洗浄機 8. 各種カッター (ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9. 中抜き前処理機 10. 自動中抜き機 11. 中抜き後処理機 12. 可食内臓処理設備 13. 中ぬき洗浄機	14. 中ぬき冷却設備 15. 解体用具一式 (解体用まな板を含む。) 16. 大ばらし機 17. 脱骨機 18. 整形用具一式 (整形用まな板を含む。) 19. ミンチ製造機 20. 骨肉分離機 21. X線検査機 22. 金属探知機 23. 秤量設備 24. 製品冷却設備 25. 清掃用具一式 26. 消毒用具一式
製品等の例	1. 生鮮品 2. 凍結品 3. と体	4. 中ぬき 5. 解体品
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1. 食肉科職業訓練指導員免許 2. 食鳥処理衛生管理者	

(3)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 東京食鳥処理(株)
 ②事業所名
 ③事業所名
 実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇
 所在地
 所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 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)食鳥処理加工作業 ①生体受入れ作業 1.生体受入れプラットフォームの清掃・消毒作業 (生体かごの洗浄・消毒作業を含む。) ②食鳥処理作業 1.湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2.脱羽の確認作業 3.と体洗浄の確認作業 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検作業 ③中抜きと体作業 1.中抜き冷却作業(機械作業)後の点検作業 ④食鳥解体作業 1.大げらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びささみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業 ⑤生鮮肉管理作業 1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2.手及び長靴の洗浄・消毒作業 3.消毒槽の確認作業 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1.安全衛生標識の確認作業 2.作業手袋の着用 3.作業者間の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	東京食鳥処理(株)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の点検作業 ③食鳥処理加工職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ※ ⑥保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疫病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3	①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切り身、ひき肉すりみ)の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄、消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4	①食鳥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生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	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(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
合 計 時 間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	

(注意) 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	①食鶏 1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上~5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏) ②各種薬剤 1.洗剤 2.消毒薬	③包装材料 1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)
------------	---	---

使用する機械、器具等	1. 生体かご 2. 生体かご洗浄設備 3. スタナー (瞬間的に鶏を気絶させる装置) 又はガス・チェンバ 4. オートキラー 5. 湯漬機 6. 脱羽機 (毛焼設備を含む。) 7. と体洗浄機 8. 各種カッター (ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9. 中抜き前処理機 10. 自動中抜き機 11. 中抜き後処理機 12. 可食内臓処理設備 13. 中ぬき洗浄機	14. 中ぬき冷却設備 15. 解体用具一式 (解体用まな板を含む。) 16. 大ばらし機 17. 脱骨機 18. 整形用具一式 (整形用まな板を含む。) 19. ミンチ製造機 20. 骨肉分離機 21. X線検査機 22. 金属探知機 23. 秤量設備 24. 製品冷却設備 25. 清掃用具一式 26. 消毒用具一式
製品等の例	1. 生鮮品 2. 凍結品 3. と体	4. 中ぬき 5. 解体品
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1. 食肉科職業訓練指導員免許 2. 食鳥処理衛生管理者	

(4) 第3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 東京食鳥処理(株)

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX月 XX日 ~ 20YY年 YY月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 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)食鳥処理加工作業 ①生体受入れ作業 1.生体受入れプラットフォームの清掃・消毒作業 (生体かごの洗浄・消毒作業を含む。) ②食鳥処理作業 1.湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2.脱羽の確認作業 3.と体洗浄の確認作業 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検作業 5.一級品と等外品の選定及び判別作業 ③中抜きと体作業 1.中抜き冷却作業(機械作業)後の点検作業 ④食鳥解体作業 1.大げらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びささみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業 5.可食内臓(レバー、ハツ等)の採取作業及び処理作業 ⑤生鮮肉管理作業 1.生鮮品の種量作業 2.生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2.手及び長靴の洗浄・消毒作業 3.消毒槽の確認作業 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1.安全衛生標識の確認作業 2.作業手袋の着用 3.作業者間の安全確認作業 (点検、異常時の安全対策含む) 工場長:国際太郎(25年)	東京食鳥処理(株)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				2	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の点検作業 ③食鳥処理加工職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ※ ⑥保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疫病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切り身、ひき肉すりみ)の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄、消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
4	①食鳥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生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	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(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
合計時間			〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h		

(注意)

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	①食鶏	③包装材料
	1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上~5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏)	1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)
	②各種薬剤	
	1.洗剤 2.消毒薬	

使用する機械、器具等	1.生体かご 2.生体かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機	14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式
製品等の例	1.生鮮品 2.凍結品 3.と体	4.中ぬき 5.解体品
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉科職業訓練指導員免許 2.食鳥処理衛生管理者	

(5)第3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 東京食鳥処理(株)

②事業所名

③事業所名

実習期間 20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY日

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

所在地

所在地

1	技能実習の内容 必須業務、関連業務及び周辺業務の例 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)食鳥処理加工作業 ①生体受入れ作業 1.生体受入れプラントホームの清掃・消毒作業 (生体かごの洗浄・消毒作業を含む。) ②食鳥処理作業 1.湯漬作業及び湯漬温度点検作業 2.脱羽の確認作業 3.と体洗浄の確認作業 4.内臓摘出作業(機械作業)後の点検作業 5.一級品と等外品の選定及び判別作業 ③中抜きと体作業 1.中抜き冷却作業(機械作業)後の点検作業 ④食鳥解体作業 1.大ばらし作業 2.脱骨(もも肉採取)作業 3.むね肉、手羽及びささみ採取作業 4.整形(余分な皮、脂肪、残羽、残骨等の除去)作業 5.可食内臓(レバー、ハツ等)の採取作業及び処理作業 ⑤生鮮肉管理作業 1.生鮮品の秤量作業 2.生鮮品の検品作業 ⑥衛生管理作業 1.作業衣、帽子、マスク、長靴の着用、毛髪等、付着物の点検作業 2.手及び長靴の洗浄・消毒作業 3.消毒槽の確認作業 4.使用器具、容器等の洗浄・消毒作業 ⑦安全対策作業 1.安全衛生標識の確認作業 2.作業手袋の着用 3.作業者間の安全確認作業 (点検、異常時の安全対策含む) 工場長:国際太郎(25年)	東京食鳥処理(株)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				2	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の点検作業 ③食鳥処理加工職種に必要な整理整頓作業 ④作業者間の安全確認作業 ⑤食鳥処理加工職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ※ ⑥保護具の着用と服装の安全点検作業 ⑦食鳥処理加工作業における事故・疫病予防 ⑧危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①食鳥処理加工場内の床、側壁、側溝等の洗浄、消毒作業 ②食鳥処理加工設備、機械等の洗浄、消毒作業 ③食鳥処理加工設備、機械等の日常点検及び運転操作作業 ④各種洗浄・消毒設備の保守管理作業 ⑤生鮮品の冷蔵、凍結に係る作業 ⑥生鮮品の二次品目(手羽なか半割り、ぶつ切り、切り身、ひき肉すりみ)の製造に係る作業 ⑦製品冷却設備の点検、操作作業 ⑧洗浄、消毒設備の点検、操作作業 ⑨製品の包装作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
4	①食鳥処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) ②生鮮品の出庫、出荷に係る作業 ③生鮮品包装(真空包装作業、生鮮品袋詰作業、生鮮品箱詰作業等)作業 ④包装製品の構内運搬作業 ⑤包装設備の点検、操作作業 ⑥食鳥処理加工場内の運搬車両の安全確認作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	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(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
合計時間				〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	〇h	

(注意)

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	①食鶏 1.若どり(ブロイラー、3ヵ月齢未満の食鶏) 2.肥育鶏(3ヵ月齢以上~5ヵ月齢未満の食鶏) 3.成鶏(5ヵ月齢以上の食鶏) ②各種薬剤 1.洗剤 2.消毒薬	③包装材料 1.真空包装用軟包装材 2.段ボール箱 3.プラスチック製容器(コンテナ等) 4.その他材料(包装補助材料等)
------------	---	---

使用する機械、器具等	1.生体かご 2.生体かご洗浄設備 3.スタナー(瞬間的に鶏を気絶させる装置)又はガス・チェンバ 4.オートキラー 5.湯漬機 6.脱羽機(毛焼設備を含む。) 7.と体洗浄機 8.各種カッター(ヘッドカッター、フットカッター、テイルカッター) 9.中抜き前処理機 10.自動中抜き機 11.中抜き後処理機 12.可食内臓処理設備 13.中ぬき洗浄機	14.中ぬき冷却設備 15.解体用具一式(解体用まな板を含む。) 16.大ばらし機 17.脱骨機 18.整形用具一式(整形用まな板を含む。) 19.ミンチ製造機 20.骨肉分離機 21.X線検査機 22.金属探知機 23.秤量設備 24.製品冷却設備 25.清掃用具一式 26.消毒用具一式
製品等の例	1.生鮮品 2.凍結品 3.と体	4.中ぬき 5.解体品
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉科職業訓練指導員免許 2.食鳥処理衛生管理者	