

(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 水産加工食品製造株式会社 新宿工場  
 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)節類製作用業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 ④焙乾作業 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																			
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製作用業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製作用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製作用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△																
								3	①加熱性水産加工食品製作用業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②非加熱性水産加工食品製作用業職種(塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の殺菌作業 ⑦食品添加物の使用基準管理作業 ⑧その他の節類製作用業 1. 修繕(整形) 2. あん蒸 3. 日乾 4. 削り(整形) 5. かび付け 6. 蒸煮作業 7. 節削り作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△												
												4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(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:新宿太郎(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

(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原料 1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお 6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類 ②副資材 1. 焙乾用薪[椴(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2. その他の副資材
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚体(原料)洗浄機</li> <li>2. 魚体(原料)選別機</li> <li>3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン)</li> <li>4. 乾燥機</li> <li>5. 解凍装置</li> <li>6. 煮熟装置</li> <li>7. 金属探知機</li> <li>8. 真空包装機</li> <li>9. ガス充填包装機</li> <li>10. くん製装置</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁類(削り包丁)</li> <li>2. はさみ類</li> <li>3. 鱗取り器</li> <li>4. 皮むき道具</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 塩分濃度測定器</li> <li>2. 温度計</li> <li>3. 秤量器(機)</li> <li>4. 計量器</li> <li>5. 脂肪測定器</li> <li>6. 鮮度測定器</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 保管冷蔵庫</li> <li>12. 充填機</li> <li>13. 凍結機</li> <li>14. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</li> <li>15. 脱水機</li> <li>16. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床)</li> <li>17. 放冷装置</li> <li>18. グライNDER</li> <li>19. 圧搾機</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. 骨抜き道具</li> <li>6. 冷凍パン</li> <li>7. 解凍用パレット</li> <li>8. 煮かご</li> </ol>
製品等の例	かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</li> <li>2. 調理師免許</li> <li>3. 食品衛生管理者</li> <li>4. 惣菜管理士</li> <li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li> </ol>

(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 水産加工食品製造株式会社 新宿工場  
 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)節類製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 二次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 ⑥製造工程表の確認作業 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	①加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の殺菌作業 ⑦食品添加物の使用基準管理作業 ⑧その他の節類製造作業 1. 修繕(整形) 2. あん蒸 3. 日乾 4. 削り(整形) 5. かび付け 6. 蒸煮作業 7. 節削り作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(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:新宿太郎(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原料 1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお 6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類 ②副資材 1. 焙乾用薪(椋(くぬぎ)、檜(なら)、桜等) 2. その他の副資材
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <p>1. 魚体(原料)洗浄機  2. 魚体(原料)選別機  3. 魚体(原料)処理機  (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン)  4. 乾燥機  5. 解凍装置  6. 煮熟装置  7. 金属探知機  8. 真空包装機  9. ガス充填包装機  10. くん製装置</p> <p>②器具・工具等</p> <p>1.包丁類(削り包丁)  2. はさみ類  3. 鱗取り器  4. 皮むき道具</p> <p>③計測器等</p> <p>1.塩分濃度測定器  2.温度計  3.秤量器(機)  4.計量器  5.脂肪測定器  6.鮮度測定器</p> <p>11. 保管冷蔵庫  12. 充填機  13. 凍結機  14. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)  15. 脱水機  16. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床)  17. 放冷装置  18. グラインダー  19. 圧搾機</p> <p>5.骨抜き道具  6. 冷凍パン  7. 解凍用パレット  8. 煮かご</p>
製品等の例	かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.水産物加工科職業訓練指導員免許  2.調理師免許  3.食品衛生管理者  4.惣菜管理士  5.フォークリフト運転技能講習修了</p>

(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 水産加工食品製造株式会社 新宿工場  
 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)節類製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 ⑥製造工程表の確認作業 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				3	①加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の殺菌作業 ⑦食品添加物の使用基準管理作業 ⑧その他の節類製造作業 1. 修繕(整形) 2. あん蒸 3. 日乾 4. 削り(整形) 5. かび付け 6. 蒸煮作業 7. 節削り作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(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:新宿太郎(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				

(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原料 1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお 6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類 ②副資材 1. 焙乾用薪(橡(くぬぎ)、檜(なら)、桜等) 2. その他の副資材
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚体(原料)洗浄機</li> <li>2. 魚体(原料)選別機</li> <li>3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン)</li> <li>4. 乾燥機</li> <li>5. 解凍装置</li> <li>6. 煮熟装置</li> <li>7. 金属探知機</li> <li>8. 真空包装機</li> <li>9. ガス充填包装機</li> <li>10. くん製装置</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁類(削り包丁)</li> <li>2. はさみ類</li> <li>3. 鱗取り器</li> <li>4. 皮むき道具</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 塩分濃度測定器</li> <li>2. 温度計</li> <li>3. 秤量器(機)</li> <li>4. 計量器</li> <li>5. 脂肪測定器</li> <li>6. 鮮度測定器</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 保管冷蔵庫</li> <li>12. 充填機</li> <li>13. 凍結機</li> <li>14. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</li> <li>15. 脱水機</li> <li>16. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床)</li> <li>17. 放冷装置</li> <li>18. グラインダー</li> <li>19. 压榨機</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. 骨抜き道具</li> <li>6. 冷凍パン</li> <li>7. 解凍用パレット</li> <li>8. 煮かご</li> </ol>
製品等の例	かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</li> <li>2. 調理師免許</li> <li>3. 食品衛生管理者</li> <li>4. 惣菜管理士</li> <li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li> </ol>

(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 水産加工食品製造株式会社 新宿工場  
 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)節類製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 3. 製品品質の判別 ⑥製造工程表の確認作業 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																			
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																
								3	①加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の殺菌作業 ⑦食品添加物の使用基準管理作業 ⑧その他の節類製造作業 1. 修繕(整形) 2. あん蒸 3. 日乾 4. 削り(整形) 5. かび付け 6. 蒸煮作業 7. 節削り作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△												
												4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(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:新宿太郎(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原料 1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお 6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類 ②副資材 1. 焙乾用薪[橡(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2. その他の副資材
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚体(原料)洗浄機</li> <li>2. 魚体(原料)選別機</li> <li>3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン)</li> <li>4. 乾燥機</li> <li>5. 解凍装置</li> <li>6. 煮熟装置</li> <li>7. 金属探知機</li> <li>8. 真空包装機</li> <li>9. ガス充填包装機</li> <li>10. くん製装置</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁類(削り包丁)</li> <li>2. はさみ類</li> <li>3. 鱗取り器</li> <li>4. 皮むき道具</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 塩分濃度測定器</li> <li>2. 温度計</li> <li>3. 秤量器(機)</li> <li>4. 計量器</li> <li>5. 脂肪測定器</li> <li>6. 鮮度測定器</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 保管冷蔵庫</li> <li>12. 充填機</li> <li>13. 凍結機</li> <li>14. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</li> <li>15. 脱水機</li> <li>16. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床)</li> <li>17. 放冷装置</li> <li>18. グライnder</li> <li>19. 圧搾機</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. 骨抜き道具</li> <li>6. 冷凍パン</li> <li>7. 解凍用パレット</li> <li>8. 煮かご</li> </ol>
製品等の例	かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</li> <li>2. 調理師免許</li> <li>3. 食品衛生管理者</li> <li>4. 惣菜管理士</li> <li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li> </ol>



(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 水産加工食品製造株式会社 新宿工場  
 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)節類製造作業 ①原料魚介藻類の判別作業 1. 原料魚介藻類の種類分け 2. 原料魚介藻類のサイズ分け 3. 原料魚介藻類の鮮度判別 ②原料魚介藻類の処理作業 1. 包丁の選定 2. 原料魚介藻類の解凍 3. 原料魚介藻類の解凍状況の判別 4. 一次処理(頭・内臓除去、異物除去等) ③煮熟作業 1. 煮熟温度の確認 2. 煮熟時間の確認 3. 放冷 4. かご立て 5. 煮熟状況の判別 ④焙乾作業 1. 身割り 2. 骨抜き 3. 焙乾温度の確認 4. 焙乾時間の確認 5. 焙乾状況の判別 ⑤製品の仕上げ(検査等)作業 1. 製品の種類の判別 2. 異物混入の確認 3. 製品品質の判別 ⑥製造工程表の確認作業 1. 製造工程表の確認 2. 製造工程に適した機器の選択 工場長:新宿太郎(25年)	水産加工食品製造株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
				2	(2)安全衛生業務 ①安全衛生作業 1. 雇入れ時等の安全衛生教育 2. 作業開始時の安全確認作業 3. 水産加工食品製造作業に必要な整理整頓作業 4. 水産加工食品製造用機械等及び周囲の安全確認作業 5. 保護具及び安全標識・装置の点検作業 6. 安全装置の使用等による安全作業 7. 労働衛生上の有害性を防止するための作業 8. 危険性、有害性の排除及び応急処置対応作業 9. 安全作業に係る記録と確認作業 ※ ②食品衛生作業 1. 作業者の衛生管理作業 2. 器具の衛生管理作業 3. 製造用機械、調理器具等の取扱法 4. 電気、ガス、燃油等の取扱法 5. 作業手順(フローシート)の確認 6. 作業終了時の作業場の清掃及び機械・器具等の洗浄・殺菌 7. 衛生作業に係る記録と確認作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
				3	①加熱性水産加工食品製造業職種(加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造) ②非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造) ③水産加工関連器具・工具の取扱い作業 ④水産加工関連機械の取扱い作業 ⑤包装機の取扱い作業 ⑥製品の殺菌作業 ⑦食品添加物の使用基準管理作業 ⑧その他の節類製造作業 1. 修繕(整形) 2. あん蒸 3. 日乾 4. 削り(整形) 5. かび付け 6. 蒸煮作業 7. 節削り作業 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	①工場内清掃作業 ②工場内運搬作業 ③梱包作業 ④出荷作業 工場長:新宿太郎(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:新宿太郎(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			

(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原料 1. かつお類(かつお、そうだかつお等) 2. まぐろ類(めじまぐろ等) 3. さば類(ごまさば等) 4. いわし類(まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等) 5. とびうお 6. さんま 7. あじ 8. その他の魚類 ②副資材 1. 焙乾用薪[橡(くぬぎ)、檜(なら)、桜等] 2. その他の副資材
------------	--

使用する機械、器具等	<p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 魚体(原料)洗浄機</li> <li>2. 魚体(原料)選別機</li> <li>3. 魚体(原料)処理機 (内臓除去装置、ヘッドカッター、フィレマシン)</li> <li>4. 乾燥機</li> <li>5. 解凍装置</li> <li>6. 煮熟装置</li> <li>7. 金属探知機</li> <li>8. 真空包装機</li> <li>9. ガス充填包装機</li> <li>10. くん製装置</li> </ol> <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包丁類(削り包丁)</li> <li>2. はさみ類</li> <li>3. 鱗取り器</li> <li>4. 皮むき道具</li> </ol> <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 塩分濃度測定器</li> <li>2. 温度計</li> <li>3. 秤量器(機)</li> <li>4. 計量器</li> <li>5. 脂肪測定器</li> <li>6. 鮮度測定器</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. 保管冷蔵庫</li> <li>12. 充填機</li> <li>13. 凍結機</li> <li>14. 急速凍結機(トンネルフリーザー、コンタクトフリーザー等)</li> <li>15. 脱水機</li> <li>16. 焙乾装置(キュウゾッコ、火床)</li> <li>17. 放冷装置</li> <li>18. グライNDER</li> <li>19. 压榨機</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. 骨抜き道具</li> <li>6. 冷凍パン</li> <li>7. 解凍用パレット</li> <li>8. 煮かご</li> </ol>
製品等の例	かつお節、さば節、なまり節、その他の節類製品
指導体制	<p>指導員名 新宿 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物加工科職業訓練指導員免許</li> <li>2. 調理師免許</li> <li>3. 食品衛生管理者</li> <li>4. 惣菜管理士</li> <li>5. フォークリフト運転技能講習修了</li> </ol>