

(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)加熱乾製品製造作業 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 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加熱作業 1.加熱用食塩水の調合 2.加熱温度の確認 3.加熱時間の確認 4.加熱状況の判別 5.放冷 ④乾燥作業 1.乾燥工程に適した整列 2.乾燥温度の確認 3.乾燥時間の確認 4.乾燥状況の判別 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(節類製造、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製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の加熱乾製品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 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.いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等) 2.いかなご 3.しらうお 4.とびうお 5.ほたて貝柱 6.あわび(まだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわび等) 7.貝類(たいらぎ、いたやがい等) 8.えび(てながえび、くるまえび等) 9.さくらえび 10.なまこ(まなこ、きんこ等) 11.その他の魚介藻類 ②副資材 1.食塩(原料の洗浄及び煮熱用) 2.酸化防止剤(食品添加物)等 3.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"> 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>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| 製品等の例 | 煮干しいわし、干しあわび、煮干し貝柱、干しえび、干しさくらえび、しらす干し、焼きあご、ひじき、その他の加熱乾製品 |
| 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"> 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 |

(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)加熱乾製品製造作業 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.加工に適した形態への処理(フィレ等) ③加熱作業 1.加熱用食塩水の調合 2.加熱温度の確認 3.加熱時間の確認 4.加熱状況の判別 5.放冷 ④乾燥作業 1.乾燥工程に適した整列 2.乾燥温度の確認 3.乾燥時間の確認 4.乾燥状況の判別 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(節類製造、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製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の加熱乾製品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 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 |

(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.いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等) 2.いかなぎ 3.しらうお 4.とびうお 5.ほたて貝柱 6.あわび(まだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわび等) 7.貝類(たいらぎ、いたやがい等) 8.えび(てながえび、くるまえび等) 9.さくらえび 10.なまこ(まなまこ、きんこ等) 11.その他の魚介藻類 ②副資材 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用) 2.酸化防止剤(食品添加物)等 3.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 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. 煮釜 15. 釜揚げロボット 16. バンド式乾燥機 17. 夾雑物選別機</p> <p>5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ</p> |
| 製品等の例 | 煮干しいわし、干しあわび、煮干し貝柱、干しえび、干しさくらえび、しらす干し、焼きあご、ひじき、その他の加熱乾製品 |
| 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)加熱乾燥製品製造作業 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.加工に適した形態への処理(ファイル等) ③加熱作業 1.加熱用食塩水の調合 2.加熱温度の確認 3.加熱時間の確認 4.加熱状況の判別 5.放冷 ④乾燥作業 1.乾燥工程に適した整列 2.乾燥温度の確認 3.乾燥時間の確認 4.乾燥状況の判別 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(節類製造、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製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の加熱乾燥製品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 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.いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等) 2.いかなご 3.しらうお 4.とびうお 5.ほたて貝柱 6.あわび(まだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわび等) 7.貝類(たいらぎ、いたやがい等) 8.えび(てながえび、くるまえび等) 9.さくらえび 10.なまこ(まなまこ、きんこ等) 11.その他の魚介藻類 ②副資材 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用) 2.酸化防止剤(食品添加物)等 3.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"> 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>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <ol style="list-style-type: none"> 11. 保管冷蔵庫 12. 充填機 13. 凍結機 14. 煮釜 15. 釜揚げロボット 16. バンド式乾燥機 17. 夾雑物選別機 <ol style="list-style-type: none"> 5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ |
| 製品等の例 | 煮干しいわし、干しあわび、煮干し貝柱、干しえび、干しさくらえび、しらす干し、焼きあご、ひじき、その他の加熱乾製品 |
| 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"> 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 |

(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 | | | | | | | | | | | | | | |
| 必須業務 | (1)加熱乾製品製造作業 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.加工に適した形態への処理(ファイル等) ③加熱作業 1.加熱用食塩水の調合 2.加熱温度の確認 3.加熱時間の確認 4.加熱状況の判別 5.放冷 ④乾燥作業 1.乾燥工程に適した整列 2.乾燥温度の確認 3.乾燥時間の確認 4.乾燥状況の判別 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 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | |
| | 必須業務 | | | (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 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | |
| | | | | 関連業務 | | | ①加熱性水産加工食品製造業職種(節類製造、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製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の加熱乾製品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 工場長:新宿太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | |
| | | | | | | | 周辺業務 | | | 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 | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | |
| | | | | | | | | | | 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) 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 | <p>①原料 1.いわし(かたくいわし、まいわし、うるめいわし等) 2.いかなご 3.しらうお 4.とびうお 5.ほたて貝柱 6.あわび(まだかあわび、めがいあわび、くろあわび、えぞあわび等) 7.貝類(たいらぎ、いたやがい等) 8.えび(てながえび、くるまえび等) 9.さくらえび 10.なまこ(まなこ、きんこ等) 11.その他の魚介藻類</p> <p>②副資材 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用) 2.酸化防止剤(食品添加物)等 3.その他の副資材</p> |
|------------|---|

| | |
|------------|---|
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械・設備</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、フレマシ) 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 11. 保管冷蔵庫 12. 充填機 13. 凍結機 14. 煮釜 15. 釜揚げロボット 16. バンド式乾燥機 17. 夾雑物選別機 <p>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| 製品等の例 | 煮干しいわし、干しあわび、煮干し貝柱、干しえび、干しさくらえび、しらす干し、焼きあご、ひじき、その他の加熱乾製品 |
| 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"> 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 |

(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(経歴年数) | 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)加熱乾製品製造作業 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.加工に適した形態への処理(フイル等) ③加熱作業 1.加熱用食塩水の調合 2.加熱温度の確認 3.加熱時間の確認 4.加熱状況の判別 5.放冷 ④乾燥作業 1.乾燥工程に適した整列 2.乾燥温度の確認 3.乾燥時間の確認 4.乾燥状況の判別 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(節類製造、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製品の凍結作業 ⑦製品の殺菌作業 ⑧食品添加物の使用基準管理作業 ⑨その他の加熱乾製品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 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.いわし(かたくちいわし、まいわし、うるめいわし等) 2.いかなご 3.しらうお 4.とびうお 5.ほたて貝柱 6.あわび(まだかあわび、めがいがわび、くろあわび、えぞあわび等) 7.貝類(たいらぎ、いたやがい等) 8.えび(てながえび、くるまえび等) 9.さくらえび 10.なまこ(まなまこ、きんこ等) 11.その他の魚介藻類 ②副資材 1.食塩(原料の洗浄及び煮熟用) 2.酸化防止剤(食品添加物)等 3.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"> 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>②器具・工具等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁類 2. はさみ類 3. 鱗取り器 4. 皮むき道具 <p>③計測器等</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| 製品等の例 | 煮干しいわし、干しあわび、煮干し貝柱、干しえび、干しさくらえび、しらす干し、焼きあご、ひじき、その他の加熱乾製品 |
| 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"> 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 |