

(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)調味加工品製造作業 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調味加工処理作業 1. 調味液の調合 2. 加熱温度の確認 3. 加熱時間の確認 4. 加熱状況の判別 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、加熱乾製品製造、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その他の調味加工品製造作業 1. 焙焼作業 2. 焙乾作業 3. あん蒸作業 4. 乾燥作業 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. 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類【一次加工(処理)後のものを含む。】等】 2. 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 3. 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 4. 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等【一次加工(処理)後のものを含む。】】 ②副資材 1. 佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等) 2. 光沢と粘性を付与【寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等】 3. 風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4. 焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5. 茹で加工品【食塩、澱粉(でんぷん)分解物等】 6. 魚介藻類味噌【米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等】 7. その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8. 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</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. 煮釜焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機 20. 二次殺菌装置</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p>
製品等の例	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <p>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</p> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>1. ささいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>③茹で加工品</p> <p>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</p> <p>④魚介藻類味噌</p> <p>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</p>
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>

(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	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月																			
1	(1)調味加工品製造作業 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調味加工処理作業 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 ⑤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、加熱乾製品製造、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その他の調味加工品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 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.佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類(一次加工(処理)後のものを含む。)等】 2.調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 3.茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 4.魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 5.その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等(一次加工(処理)後のものを含む。)】 ②副資材 1.佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等) 2.光沢と粘性を付与【寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等】 3.風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4.焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5.茹で加工品【食塩、澱粉(でんぷん)分解物等】 6.魚介藻類味噌【米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等】 7.その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8.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</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. 煮釜焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機 20. 二次殺菌装置</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p> <p>5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ</p> <p>9. かご</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器 7. 消毒剤濃度測定器</p>
製品等の例	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <p>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</p> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>1. さきいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>③茹で加工品</p> <p>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</p> <p>④魚介藻類味噌</p> <p>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</p>
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)調味加工品製造作業 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調味加工処理作業 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 ⑤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、加熱乾製品製造、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その他の調味加工品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 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. 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類(一次加工(処理)後のものを含む。)等】 2. 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 3. 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 4. 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等(一次加工(処理)後のものを含む。)】 ②副資材 1. 佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等) 2. 光沢と粘性を付与(寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等) 3. 風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4. 焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5. 茹で加工品【食塩、澱粉(でんぷん)分解物等】 6. 魚介藻類味噌(米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等) 7. その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8. 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</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. 煮釜焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機 20. 二次殺菌装置</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p> <p>5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ</p> <p>9. かご</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器 7. 消毒剤濃度測定器</p>
製品等の例	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <p>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</p> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>1. さきいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>③茹で加工品</p> <p>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</p> <p>④魚介藻類味噌</p> <p>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</p>
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>

(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)調味加工品製造作業 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調味加工処理作業 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 ⑤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、加熱乾製品製造、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その他の調味加工品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 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. 佃煮類【はぜ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかかい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとえぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類【一次加工(処理)後のものを含む。】等】 2. 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しりのり、あなご、きす、はぜ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 3. 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 4. 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等【一次加工(処理)後のものを含む。】】 ②副資材 1. 佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等) 2. 光沢と粘性を付与【寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等】 3. 風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4. 焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5. 茹で加工品【食塩、澱粉(でんぷん)分解物等】 6. 魚介藻類味噌【米麹、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等】 7. その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8. 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</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. 煮釜焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機 20. 二次殺菌装置</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p> <p>5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ</p> <p>9. かご</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器 7. 消毒剤濃度測定器</p>
製品等の例	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <p>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</p> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>1. さきいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>③茹で加工品</p> <p>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</p> <p>④魚介藻類味噌</p> <p>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</p>
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>

(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	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月																			
1	(1)調味加工品製造作業 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調味加工処理作業 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 ⑤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、加熱乾製品製造、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その他の調味加工品製造作業 1.焙焼作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 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. 佃煮類【はげ、わかさぎ、しらうお、いかなご、かつお、まぐろ、ふな、ごり、あさり、はまぐり、あかがい、しじみ、えび類、あみ類、こんぶ、ひとぐさ、あおのり、あおさ、その他の魚介藻類【一次加工(処理)後のものを含む。】等】 2. 調味乾燥品(焼き加工品)【乾燥いかなご、かえりちりめん、干しだら、乾燥小あじ、干しわかさぎ、するめ、干しえび、干しあみ、乾燥貝類、こんぶ、干しのり、あなご、きす、はげ、さば、うなぎ、小魚、小えび、海藻等】 3. 茹で加工品(たこ、ほたるいか、べにずわい等) 4. 魚介藻類味噌(ふな、かき、たい、かに等) 5. その他の調味加工品【いか、さけ、こんぶ、かつお等【一次加工(処理)後のものを含む。】】 ②副資材 1. 佃煮類の調味液(水飴、砂糖、醤油、食塩、みりん、清酒、うまみ調味料等) 2. 光沢と粘性を付与【寒天、ゼラチン、澱粉(でんぷん)等】 3. 風味向上(生姜、山椒の実、ごま等) 4. 焼き加工品(醤油、みりん、清酒、発酵調味料等) 5. 茹で加工品【食塩、澱粉(でんぷん)分解物等】 6. 魚介藻類味噌【米麴、食塩、豆みそ等、調味料(アミノ酸等)等】 7. その他の調味加工品:ソフト裂きいか、さけフレーク等(剥皮用酵素、食塩、糖、アミノ酸調味料等) 8. 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</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. 煮釜焙焼機 16. 裁断機 17. 秤量器 18. 自動ひねり包装機 19. 梱包機 20. 二次殺菌装置</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p> <p>5. 骨抜き道具 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. セイロ</p> <p>9. かご</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器 7. 消毒剤濃度測定器</p>
製品等の例	<p>①つくだ煮(甘露煮、しぐれ煮、角煮等)</p> <p>1. こうなご 2. わかさぎ 3. はぜ 4. ふな 5. あさり 6. はまぐり 7. いか 8. えび類 9. あみ類 10. こんぶ 11. のり 12. その他のつくだ煮製品</p> <p>②調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>1. さきいか 2. うなぎ蒲焼き 3. ぶり照焼 4. 焼きあなご 5. 焼きはぜ 6. 焼きさば 7. その他の調味乾燥品(焼き加工品)</p> <p>③茹で加工品</p> <p>1. 煮だこ 2. 茹でほたて貝 3. 茹でほたるいか 4. 茹でかに 5. その他の茹で加工品</p> <p>④魚介藻類味噌</p> <p>1. ふな味噌 2. かき味噌 3. たい味噌 4. かに味噌 5. その他の魚介味噌加工品</p>
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>