

(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	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月																		
1	(1)くん製品製造作業 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くん製処理作業 1. 漬け込み液(食塩水)の調合 2. 調味(加塩) 3. くん材の選定 4. くん製処理に適した整列 5. くん製温度の確認 6. くん製時間の確認 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、調味加工品製造) 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その他のくん製品製造作業 1. 放冷作業 2. 焙乾作業 3. あん蒸作業 4. 乾燥作業 5. 水切り風乾 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. 魚類(さけ(しろぎけ)、べにぎけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等) 2. いか・たこ類(するめいか、あかいいか、みずだこ等) 3. 貝類(ほたてがい等) ②副資材 1. くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにごるみ、ヒッコリー、メスキート等) 2. チップ(くん材用の樹木を粉砕したもの) 3. スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの) 4. 塩漬け用食塩 5. 香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等) 6. 酒類(ワイン、清酒等) 7. 調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]
------------	---

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. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p>
製品等の例	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さば 10. ふぐ 11. うなぎ 12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さば 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</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)くん製品製造作業 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くん製処理作業 1.漬け込み液(食塩水)の調合 2.調味(加塩) 3.くん材の選定 4.くん製処理に適した整列 5.くん製温度の確認 6.くん製時間の確認 7.くん製状況の判別 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、調味加工品製造) 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その他のくん製品製造作業 1.放冷作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 5.水切り風乾 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.魚類(さけ(しろざけ)、べにざけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等) 2.いかたこ類(するめいか、あかいか、みずだこ等) 3.貝類(はたてがい等) ②副資材 1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにごるみ、ヒッコリー、メスキート等) 2.チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの) 3.スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの) 4.塩漬け用食塩 5.香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等) 6.酒類(ワイン、清酒等) 7.調味温くん品用調味料(砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等)
------------	---

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. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p>
製品等の例	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さぼ 10. ふぐ 11. うなぎ 12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さぼ 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</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)くん製品製造作業 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くん製処理作業 1. 漬け込み液(食塩水)の調合 2. 調味(加塩) 3. くん材の選定 4. くん製処理に適した整列 5. くん製温度の確認 6. くん製時間の確認 7. くん製状況の判別 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、調味加工品製造) 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その他のくん製品製造作業 1. 放冷作業 2. 焙乾作業 3. あん蒸作業 4. 乾燥作業 5. 水切り風乾 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. 魚類[さけ(しろぎけ)、べにぎけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等] 2. いか・たこ類(するめいか、あかいいか、みずだこ等) 3. 貝類(ほたてがい等) ②副資材 1. くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにぐるみ、ヒッコリー、メスキート等) 2. チップ(くん材用の樹木を粉碎したもの) 3. スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの) 4. 塩漬け用食塩 5. 香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等) 6. 酒類(ワイン、清酒等) 7. 調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]
------------	---

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. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</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</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さば 10. ふぐ 11. うなぎ 12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さば 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</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

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)くん製品製造作業 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くん製処理作業 1.漬け込み液(食塩水)の調合 2.調味(加塩) 3.くん材の選定 4.くん製処理に適した整列 5.くん製温度の確認 6.くん製時間の確認 7.くん製状況の判別 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	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	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△															
								3	関連業務 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、調味加工品製造) 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その他のくん製品製造作業 1.放冷作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 5.水切り風乾 工場長:新宿太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△											
												4	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	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△							
																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) 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.魚類[さけ(しろぎけ)、べにぎけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等]
	②副資材	1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにくるみ、ヒッコリー、メスキート等) 2.チップ(くん材用の樹木を粉砕したもの) 3.スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの) 4.塩漬け用食塩 5.香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等) 6.酒類(ワイン、清酒等) 7.調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]

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. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p>
製品等の例	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さば 10. ふぐ 11. うなぎ 12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さば 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</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)くん製品製造作業 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くん製処理作業 1.漬け込み液(食塩水)の調合 2.調味(加塩) 3.くん材の選定 4.くん製処理に適した整列 5.くん製温度の確認 6.くん製時間の確認 7.くん製状況の判別 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、調味加工品製造) 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その他のくん製品製造作業 1.放冷作業 2.焙乾作業 3.あん蒸作業 4.乾燥作業 5.水切り風乾 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.魚類[さけ(しろざけ)、べにざけ(べにます)、からふとます、にじます、アトランティックサーモン、いわな、さば、さんま、にしん、ほっけ、とびうお、たら、ふぐ、うなぎ等] 2.いか・たこ類(するめいか、あかいか、みずだこ等) 3.貝類(はたてがい等) ②副資材 1.くん材用薪(かし、くぬぎ、さくら、なら、ぶな、なら、しらかば、さくら、りんご、おにぐるみ、ヒッコリー、メスキート等) 2.チップ(くん材用の樹木を粉砕したもの) 3.スモークウッド(くん材用のチップまたは微粉を棒状に圧縮成形したもの) 4.塩漬け用食塩 5.香味改善用香辛料(ペッパー、ジンジャー、オールスパイス、クローブ、セージ、シナモン等) 6.酒類(ワイン、清酒等) 7.調味温くん品用調味料[砂糖、醤油、調味料(アミノ酸等)、みりん等]
------------	--

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. 脱水機 16. くん製室 17. くん煙機</p> <p>21. 攪拌機 22. 裂き機</p>
製品等の例	<p>①冷くん品</p> <p>1. さけ棒くん(棒くん:頭部、腹部を除いた冷くん品) 2. さけ 3. からふとます 4. にじます 5. さんま 6. にしん 7. ぶり 8. たら 9. さぼ 10. ふぐ 11. うなぎ 12. ほたて貝柱 13. その他の冷くん製加工品</p> <p>②温くん品</p> <p>1. さけ 2. からふとます 3. にじます 4. さんま 5. にしん 6. ぶり 7. たら 8. さぼ 9. ふぐ 10. うなぎ 11. ほたて貝柱 12. その他の温くん製加工品</p> <p>③調味くん製品</p> <p>1. いかくん製品 2. たこくん製品 3. たらくん製品 4. かきくん製品 5. その他の調味くん製加工品</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>