

(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)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乾燥作業 1. 食塩水の調合 2. 洗浄または漬け込み 3. 乾燥温度の確認 4. 乾燥時間の確認 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非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、発酵食品製造) ②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、くん製品製造) 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その他の乾製品製造作業 1. 調味作業 2. 熟成作業 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									

(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(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけどうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2. えび類 3. いか類 4. たこ類 5. 海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材 1. 食塩 2. 砂糖 3. 香辛料 4. 調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)

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. くんせい装置 <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 5. 骨抜き道具 <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 <ol style="list-style-type: none"> 11. 保管冷蔵庫 12. 充填機 13. 凍結機 14. 連続解凍機 15. 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) 16. 夾雑物選別機 <ol style="list-style-type: none"> 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器 9. たも網 <ol style="list-style-type: none"> 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器
製品等の例	<p>①素干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ 11. 素干しさくらえび 12. うちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ <p>②塩干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい 10. 開きほっけ 11. からすみ <p>③みりん干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. さんま 2. いわし 3. ししゃも 4. れんこだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい
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)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乾燥作業 1.食塩水の調合 2.洗浄または漬け込み 3.乾燥温度の確認 4.乾燥時間の確認 5.塩蔵状況の判別 6.乾燥状況の判別 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非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、発酵食品製造) ②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、くん製品製造) 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その他の乾製品製造作業 1.調味作業 2.熟成作業 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											

(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(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけどうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2.えび類 3.いか類 4.たこ類 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材 1.食塩 2.砂糖 3.香辛料 4.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)

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. くんせい装置</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 5. 骨抜き道具</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. 連続解凍機 15. 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) 16. 夾雑物選別機</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器 9. たも網</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>①素干し品</p> <p>1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ 11. 素干しさくらえび 12. うちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ</p> <p>②塩干し品</p> <p>1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい 10. 開きほっけ 11. からすみ</p> <p>③みりん干し品</p> <p>1. さんま 2. いわし 3. ししゃも 4. れんごだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい</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)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乾燥作業 1.食塩水の調合 2.洗浄または漬け込み 3.乾燥温度の確認 4.乾燥時間の確認 5.塩蔵状況の判別 6.乾燥状況の判別 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非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、発酵食品製造) ②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、くん製品製造) 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その他の乾製品製造作業 1.調味作業 2.熟成作業 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.魚類(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけとうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2.えび類 3.いか類 4.たこ類 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材 1.食塩 2.砂糖 3.香辛料 4.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
------------	--

<p>使用する機械、器具等</p>	<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. くんせい装置 <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 5. 骨抜き道具 <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 <ol style="list-style-type: none"> 11. 保管冷蔵庫 12. 充填機 13. 凍結機 14. 連続解凍機 15. 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) 16. 夾雑物選別機 <ol style="list-style-type: none"> 6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器 9. たも網 <ol style="list-style-type: none"> 5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器
<p>製品等の例</p>	<p>①素干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ 11. 素干しさくらえび 12. くちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ <p>②塩干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい 10. 開きほっけ 11. からすみ <p>③みりん干し品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. さんま 2. いわし 3. ししやも 4. れんこだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい
<p>指導体制</p>	<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
1	(1)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乾燥作業 1.食塩水の調合 2.洗浄または漬け込み 3.乾燥温度の確認 4.乾燥時間の確認 5.塩蔵状況の判別 6.乾燥状況の判別 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非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、発酵食品製造) ②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、くん製品製造) 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その他の乾製品製造作業 1.調味作業 2.熟成作業 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	〇h

(注意)

予定表には、当該科目の開始月より修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(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけとうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2.えび類 3.いか類 4.たこ類 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材 1.食塩 2.砂糖 3.香辛料 4.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
------------	--

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)</p> <p>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. くんせい装置</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 5. 骨抜き道具</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. 連続解凍機 15. 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) 16. 夾雑物選別機</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器 9. たも網</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>①素干し品</p> <p>1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ 11. 素干しさくらえび 12. ぐちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ</p> <p>②塩干し品</p> <p>1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい 10. 開きほっけ 11. からすみ</p> <p>③みりん干し品</p> <p>1. さんま 2. いわし 3. ししゃも 4. れんこだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい</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)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乾燥作業 1.食塩水の調合 2.洗浄または漬け込み 3.乾燥温度の確認 4.乾燥時間の確認 5.塩蔵状況の判別 6.乾燥状況の判別 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非加熱性水産加工食品製造業職種(塩蔵品製造、発酵食品製造) ②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、くん製品製造) 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その他の乾製品製造作業 1.調味作業 2.熟成作業 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、矢印の上には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(にしん、いわし、あじ、さんま、さば、たら、すけどうたら、ほっけ、ぶり、かます、かれい、ふぐ、あまだい、わかさぎ、こうなご、とびうお、たちうお、ししゃも等) 2.えび類 3.いか類 4.たこ類 5.海藻類(こんぶ、わかめ、のり等) ②副資材 1.食塩 2.砂糖 3.香辛料 4.調味料等(みりん、醤油、食酢、水飴等)
------------	--

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. くんせい装置</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 5. 骨抜き道具</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. 連続解凍機 15. 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) 16. 夾雑物選別機</p> <p>6. 冷凍パン 7. 解凍用器 8. 漬け込み容器 9. たも網</p> <p>5. 脂肪測定器 6. 鮮度測定器</p>
製品等の例	<p>①素干し品</p> <p>1. するめ 2. 身欠きにしん 3. 田作り(ごまめ) 4. 干しかれい 5. たたみいわし 6. 棒だら 7. 明太 8. ふかひれ 9. えいひれ 10. ほしだこ 11. 素干しさくらえび 12. うちこ 13. 干しこんぶ 14. 干しのり 15. 板わかめ</p> <p>②塩干し品</p> <p>1. 丸干しいわし 2. 目刺し 3. 開きいわし 4. 開きあじ 5. 丸干しあじ 6. 開きさんま 7. 開きたら 8. 開きすけとうだら 9. 丸干しかれい 10. 開きほっけ 11. からすみ</p> <p>③みりん干し品</p> <p>1. さんま 2. いわし 3. ししゃも 4. れんごだい 5. ふぐ 6. さより 7. きす 8. あじ 9. かれい</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>