

(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 東京缶詰株式会社 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	必須業務	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)二重巻締機を用いた巻締作業 ①巻締計測器に計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③リフターの高さの調節作業 ④第1巻締ロールの調節作業 ⑤第2巻締ロールの調節作業 ⑥巻締作業 ⑦データシートへの記録作業 ⑧巻締内部の検査作業(切断面の視覚検査のみ) 工場長:国際太郎(25年)	東京缶詰株式会社 新宿工場	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	必須業務	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③缶詰巻締職種に必要な整理整頓作業 ④缶詰巻締職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	関連業務	①缶詰製造に伴う関連作業 1. 洗浄作業 2. 調理作業 3. 詰込・注液作業 4. 脱気作業 5. 殺菌・冷却作業 6. 検査作業 7. 梱包作業 ②缶詰用空缶製造に伴う関連作業 1)スリーピース缶 1. 材料の切断 2. 円筒成形作業 3. 溶接・接着作業(溶接作業では特別教育が必要) 4. 内・外面補正作業 5. 検査作業 2)ツーピース缶 1. 打抜缶の製造工程作業 2. DR缶の製造工程作業 3. DI缶の製造工程作業 4. 検査作業 3)共通作業 1. 缶蓋及び缶底蓋製造作業 2. 缶の印刷・塗装作業 3. ラミネート工程作業 4. 検査作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	周辺業務	①作業場管理作業 ②製品管理作業 ③器具の管理作業 ④原料(材料)等の搬送作業 ⑤製品の工場内搬送作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(25年)	同上	〇h			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合計				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缶詰用空缶製造用素材(材料) 1.ぶりき 2.ティンフリースチール(TFS) 3.ティンニッケルスチール(TNS) 4.アルミニウム 5.ポリエステルフィルム・ラミネート材 6.シーリングコンパウンド ②缶詰巻締作業用材料(容器) ③器具の管理作業 上記①で製造した缶詰用空缶 ④缶詰製造作業に使用される内容物(素材) 1.水産品(かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等) 2.果実(みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等) 3.野菜(たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等) 4.ジャム・マーマレード(いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等) 5.食肉(牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等) 6.調理食(カレー、シチュー、ミートソース、スープ等) 7.ベビーフード(魚、肉、果物、野菜等) 8.特別用途食品(低カロリー及び低ナトリウム食等) 9.飲料 i)果実飲料[みかん(オレンジ)、パインアップル、ぶどう(グレープ)、りんご(アップル)、もも(ピーチ)等] ii)嗜好飲料(コーヒー、ウーロン茶、緑茶等) iii)その他[アルコール飲料(ビール、酒、カクテル等)、炭酸飲料(コーラ等)] 10.その他(めんつゆ、プリン、水ようかん等) 11.ペットフード(魚、肉、野菜等)
使用する機械、器具等	①機械、装置等 1)二重巻締機 1.半自動巻締機 2.自動巻締機 ②器具等 1.一般手工具(ペンチ、スパナ、ドライバ等) 2.専用工具(缶切断用糸鋸等) ③検査機器及び測定工具等 1.ノギス 2.巻締用マイクロメータ 3.ハイトゲージ 4.ポイント・マイクロメータ 5.カウンタシンク・ゲージ 6.シーム・プロジェクト 7.ハンド・キャンテスタ 8.金属用鋸 9.シーミング・スケール 10.コンパス型缶切 11.ルーペ 12.ブロックゲージ 13.ワイヤ・ゲージ 14.BPFゲージ

製品等の例	<p>①缶詰製造に伴う製品例 食品缶詰〔上記使用する素材(材料)の③の内容物の缶詰〕</p> <p>②缶詰用空缶製造に伴う製品例</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.スリーブ缶 2.ツープース缶 3.缶銅 4.缶蓋、缶底蓋
指導体制	<p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.品質・巻縮・殺菌管理主任技術者 2.HACCP主任技術者 3.管理栄養士 4.塑性加工科職業訓練指導員免許 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 東京缶詰株式会社 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)二重巻縮機を用いた巻縮作業 ①巻縮計測器に計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③チャックの高さの調節作業 ④リブターの高さの調節作業 ⑤第1巻縮ロールの調節作業 ⑥第2巻縮ロールの調節作業 ⑦SCHの設定(インサイドゲージの設計)作業 ⑧巻縮作業 ⑨データシートへの記録作業 ⑩巻縮内部の検査作業(切断面の視覚検査のみ) ⑪漏洩試験作業 工場長:国際太郎(25年)	東京缶詰株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																			
				2	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③缶詰巻縮職種に必要な整理整頓作業 ④缶詰巻縮職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																
								3	①缶詰製造に伴う関連作業 1. 洗浄作業 2. 調理作業 3. 詰込・注液作業 4. 脱気作業 5. 殺菌・冷却作業 6. 検査作業 7. 梱包作業 ②缶詰用空缶製造に伴う関連作業 1)スリーピース缶 1. 材料の切断 2. 円筒成形作業 3. 溶接・接着作業(溶接作業では特別教育が必要) 4. 内・外面補正作業 5. 検査作業 2)ツーピース缶 1. 打抜缶の製造工程作業 2. DR缶の製造工程作業 3. DI缶の製造工程作業 4. 検査作業 3)共通作業 1. 缶蓋及び缶底蓋製造作業 2. 缶の印刷・塗装作業 3. ラミネート工程作業 4. 検査作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△												
												4	①作業場管理作業 ②製品管理作業 ③器具の管理作業 ④原料(材料)等の搬送作業 ⑤製品の工場内搬送作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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缶詰用空缶製造用素材(材料) 1.ぶりき 2.ティンフリースチール(TFS) 3.ティンニッケルスチール(TNS) 4.アルミニウム 5.ポリエステルフィルム・ラミネート材 6.シーリングコンパウンド ②缶詰巻縮作業用材料(容器) 上記①で製造した缶詰用空缶 ③缶詰製造作業に使用される内容物(素材) 1.水産品(かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等) 2.果実(みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等) 3.野菜(たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等) 4.ジャム・マーマレード(いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等) 5.食肉(牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等) 6.調理食(カレー、シチュー、ミートソース、スープ等) 7.ペビーフード(魚、肉、果物、野菜等) 8.特別用途食品(低カロリー及び低ナトリウム食等) 9.飲料 i)果実飲料[みかん(オレンジ)、パインアップル、ぶどう(グレープ)、りんご(アップル)、もも(ピーチ)等] ii)嗜好飲料(コーヒー、ウーロン茶、緑茶等) iii)その他[アルコール飲料(ビール、酒、カクテル等)、炭酸飲料(コーラ等)] 10.その他(めんつゆ、プリン、水ようかん等) 11.ペットフード(魚、肉、野菜等)
使用する機械、器具等	①機械、装置等 1)二重巻縮機 1.半自動巻縮機 2.自動巻縮機 ②器具等 1.一般手工具(ペンチ、スパナ、ドライバ等) 2.専用工具(缶切断用糸鋸等) ③検査機器及び測定工具等 1.ノギス 2.巻縮用マイクロメータ 3.ハイトゲージ 4.ポイント・マイクロメータ 5.カウンタシンク・ゲージ 6.シーム・プロジェクト 7.ハンド・キャンテスタ 8.金属用鋸 9.シーミング・スケール 10.コンパス型缶切 11.ルーペ 12.ブロックゲージ 13.ワイヤ・ゲージ 14.BPFゲージ

製品等の例	<p>①缶詰製造に伴う製品例 食品缶詰〔上記使用する素材(材料)の③の内容物の缶詰〕</p> <p>②缶詰用空缶製造に伴う製品例</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.スリーブ缶 2.ツープース缶 3.缶銅 4.缶蓋、缶底蓋
指導体制	<p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.品質・巻締・殺菌管理主任技術者 2.HACCP主任技術者 3.管理栄養士 4.塑性加工科職業訓練指導員免許 5.フォークリフト運転技能講習修了

(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 東京缶詰株式会社 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	必須業務	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)二重巻縮機を用いた巻縮作業	東京缶詰株式会社 新宿工場 工場長:国際太郎(25年)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		①巻縮計測器に計測作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		②工具類の整理整頓作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		③チャックの高さの調節作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		④リフターの高さの調節作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑤第1巻縮ロールの調節作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑥第2巻縮ロールの調節作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑦SCHの設定(インサイドゲージの設計)作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑧巻縮作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑨データシートへの記録作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑩巻縮内部の検査作業(切断面の視覚検査のみ)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
⑪漏洩試験作業	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△					
3	必須業務	(2)安全衛生業務	同上 工場長:国際太郎(25年)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		①雇入れ時等の安全衛生教育			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		②作業開始前の安全確認作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		③缶詰巻縮職種に必要な整理整頓作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		④缶詰巻縮職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		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異常時の応急措置を修得するための作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3	関連業務	①缶詰製造に伴う関連作業	同上 工場長:国際太郎(25年)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		1. 洗浄作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		2. 調理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		3. 詰込・注液作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		4. 脱気作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		5. 殺菌・冷却作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		6. 検査作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		7. 梱包作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		②缶詰用空缶製造に伴う関連作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		1)スリーピース缶			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		1. 材料の切断			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		2. 円筒成形作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		3. 溶接、接着作業(溶接作業では特別教育が必要)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		4. 内・外面補正作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		5. 検査作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		2)ツーピース缶			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		1. 打抜缶の製造工程作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		2. DR缶の製造工程作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		3. DI缶の製造工程作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		4. 検査作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		3)共通作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		1. 缶蓋及び缶底蓋製造作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		2. 缶の印刷・塗装作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		3. ラミネート工程作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
4. 検査作業	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△						
4	周辺業務	①作業場管理作業	同上 工場長:国際太郎(25年)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		②製品管理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		③器具の管理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		④原料(材料)等の搬送作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		⑤製品の工場内搬送作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
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	同上 工場長:国際太郎(25年)	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
		工場長:国際太郎(25年)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
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缶詰用空缶製造用素材(材料) 1.ぶりき 2.ティンフリースチール(TFS) 3.ティンニッケルスチール(TNS) 4.アルミニウム 5.ポリエステルフィルム・ラミネート材 6.シーリングコンパウンド ②缶詰巻縮作業用材料(容器) 上記①で製造した缶詰用空缶 ③缶詰製造作業に使用される内容物(素材) 1.水産品(かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等) 2.果実(みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等) 3.野菜(たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等) 4.ジャム・マーマレード(いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等) 5.食肉(牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等) 6.調理食(カレー、シチュー、ミートソース、スープ等) 7.ベビーフード(魚、肉、果物、野菜等) 8.特別用途食品(低カロリー及び低ナトリウム食等) 9.飲料 i)果実飲料(みかん(オレンジ)、パインアップル、ぶどう(グレープ)、りんご(アップル)、もも(ピーチ)等) ii)嗜好飲料(コーヒー、ウーロン茶、緑茶等) iii)その他(アルコール飲料(ビール、酒、カクテル等)、炭酸飲料(コーラ等)) 10.その他(めんつゆ、プリン、水ようかん等) 11.ペットフード(魚、肉、野菜等)
使用する機械、器具等	①機械、装置等 1)二重巻縮機 1.半自動巻縮機 2.自動巻縮機 ②器具等 1.一般手工具(ペンチ、スパナ、ドライバ等) 2.専用工具(缶切断用糸鋸等) ③検査機器及び測定工具等 1.ノギス 2.巻縮用マイクロメータ 3.ハイトゲージ 4.ポイント・マイクロメータ 5.カウンタシンク・ゲージ 6.シーム・プロジェクト 7.ハンド・キャンテスタ 8.金属用鋸 9.シーミング・スケール 10.コンパス型缶切 11.ルーペ 12.ブロックゲージ 13.ワイヤ・ゲージ 14.BPFゲージ

製品等の例	<p>①缶詰製造に伴う製品例 食品缶詰〔上記使用する素材(材料)の③の内容物の缶詰〕</p> <p>②缶詰用空缶製造に伴う製品例</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.スリーブ缶 2.ツープース缶 3.缶銅 4.缶蓋、缶底蓋 		
指導体制	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">指導員名 免許・資格等</td> <td style="vertical-align: top;"> <p>国際 太郎</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.品質・巻締・殺菌管理主任技術者 2.HACCP主任技術者 3.管理栄養士 4.塑性加工科職業訓練指導員免許 5.フォークリフト運転技能講習修了 </td> </tr> </table>	指導員名 免許・資格等	<p>国際 太郎</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.品質・巻締・殺菌管理主任技術者 2.HACCP主任技術者 3.管理栄養士 4.塑性加工科職業訓練指導員免許 5.フォークリフト運転技能講習修了
指導員名 免許・資格等	<p>国際 太郎</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.品質・巻締・殺菌管理主任技術者 2.HACCP主任技術者 3.管理栄養士 4.塑性加工科職業訓練指導員免許 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 東京缶詰株式会社 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	必須業務	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)二重巻締機を用いた巻締作業 ①巻締計測器に計測作業 ②工具類の整理整頓作業 ③ロールの取り付け作業 ④チャックの高さの調節作業 ⑤リフターの高さの調節作業 ⑥第1巻締ロールの調節作業 ⑦第2巻締ロールの調節作業 ⑧SCHの設定(インサイトゲージの設定)作業 ⑨巻締作業 ⑩データシートへの記録作業 ⑪巻締内部の検査作業(切断面の視覚検査のみ) ⑫漏洩試験作業 工場長:国際太郎(25年)	東京缶詰株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2	必須業務	(2)安全衛生業務 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全確認作業 ③缶詰巻締職種に必要な整理整頓作業 ④缶詰巻締職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3	関連業務	①缶詰製造に伴う関連作業 1. 洗浄作業 2. 調理作業 3. 詰込・注液作業 4. 脱気作業 5. 殺菌・冷却作業 6. 検査作業 7. 梱包作業 ②缶詰用空缶製造に伴う関連作業 1)スリーピース缶 1. 材料の切断 2. 円筒成形作業 3. 溶接、接着作業(溶接作業では特別教育が必要) 4. 内・外面補正作業 5. 検査作業 2)ツーピース缶 1. 打抜缶の製造工程作業 2. DR缶の製造工程作業 3. DI缶の製造工程作業 4. 検査作業 3)共通作業 1. 缶蓋及び缶底蓋製造作業 2. 缶の印刷・塗装作業 3. ラミネート工程作業 4. 検査作業 工場長:国際太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4	周辺業務	①作業場管理作業 ②製品管理作業 ③器具の管理作業 ④原料(材料)等の搬送作業 ⑤製品の工場内搬送作業 工場長:国際太郎(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:国際太郎(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缶詰用空缶製造用素材(材料) 1.ぶりき 2.ティンフリースチール(TFS) 3.ティンニッケルスチール(TNS) 4.アルミニウム 5.ポリエステルフィルム・ラミネート材 6.シーリングコンパウンド ②缶詰巻締作業用材料(容器) 上記①で製造した缶詰用空缶 ③缶詰製造作業に使用される内容物(素材) 1.水産品(かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等) 2.果実(みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等) 3.野菜(たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等) 4.ジャム・マーマレード(いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等) 5.食肉(牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等) 6.調理食(カレー、シチュー、ミートソース、スープ等) 7.ベビーフード(魚、肉、果物、野菜等) 8.特別用途食品(低カロリー及び低ナトリウム食等) 9.飲料 i)果実飲料[みかん(オレンジ)、パインアップル、ぶどう(グレープ)、りんご(アップル)、もも(ピーチ)等] ii)嗜好飲料(コーヒー、ウーロン茶、緑茶等) iii)その他[アルコール飲料(ビール、酒、カクテル等)、炭酸飲料(コーラ等)] 10.その他(めんつゆ、プリン、水ようかん等) 11.ペットフード(魚、肉、野菜等)
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械、装置等</p> <p>1) 二重巻締機</p> <p>1. 半自動巻締機</p> <p>2. 自動巻締機</p> <p>②器具等</p> <p>1. 一般手工具(ペンチ、スパナ、ドライバ等)</p> <p>2. 専用工具(缶切断用糸鋸等)</p> <p>③検査機器及び測定工具等</p> <p>1. ノギス</p> <p>2. 巻締用マイクロメータ</p> <p>3. ハイトゲージ</p> <p>4. ポイント・マイクロメータ</p> <p>5. カウンタシンク・ゲージ</p> <p>6. シーム・プロジェクタ</p> <p>7. ハンド・キャンテスタ</p> <p>8. 金属用鋸</p> <p>9. シーミング・スケール</p> <p>10. コンパス型缶切</p> <p>11. ルーペ</p> <p>12. ブロックゲージ</p> <p>13. ワイヤ・ゲージ</p> <p>14. BPFゲージ</p>
製品等の例	<p>①缶詰製造に伴う製品例</p> <p>食品缶詰〔上記使用する素材(材料)の③の内容物の缶詰〕</p> <p>②缶詰用空缶製造に伴う製品例</p> <p>1. スリーピース缶</p> <p>2. ツーピース缶</p> <p>3. 缶銅</p> <p>4. 缶蓋、缶底蓋</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1. 品質・巻締・殺菌管理主任技術者</p> <p>2. HACCP主任技術者</p> <p>3. 管理栄養士</p> <p>4. 塑性加工科職業訓練指導員免許</p> <p>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 東京缶詰株式会社 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	必須業務	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)二重巻締機を用いた巻締作業	東京缶詰株式会社 新宿工場	〇h	←	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		①巻締計測器に計測作業																					
		②工具類の整理整頓作業																					
		③ロールの取り付け作業																					
		④チャックの高さの調節作業																					
		⑤リフターの高さの調節作業																					
		⑥第1巻締ロールの調節作業																					
		⑦第2巻締ロールの調節作業																					
		⑧SCHの設定(インサイトゲージの設計)作業																					
		⑨巻締作業																					
		⑩データシートへの記録作業																					
		⑪巻締内部の検査作業(切断面の視覚検査のみ)																					
⑫漏洩試験作業																							
		工場長:食肉太郎(25年)																					
2	必須業務	(2)安全衛生業務	同上	〇h	←	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		①雇入れ時等の安全衛生教育																					
		②作業開始前の安全確認作業																					
		③缶詰巻締職種に必要な整理整頓作業																					
		④缶詰巻締職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業																					
		⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業																					
		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異常時の応急措置を修得するための作業																					
		工場長:国際太郎(25年)																					
3	関連業務	①缶詰製造に伴う関連作業	同上	〇h	←	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		1. 洗浄作業																					
		2. 調理作業																					
		3. 詰込・注液作業																					
		4. 脱気作業																					
		5. 殺菌・冷却作業																					
		6. 検査作業																					
		7. 梱包作業																					
		②缶詰用空缶製造に伴う関連作業																					
		1)スリーピース缶																					
		1. 材料の切断																					
		2. 円筒成形作業																					
		3. 溶接、接着作業(溶接作業では特別教育が必要)																					
		4. 内・外面補正作業																					
		5. 検査作業																					
		2)ツーピース缶																					
		1. 打抜缶の製造工程作業																					
		2. DR缶の製造工程作業																					
		3. DI缶の製造工程作業																					
		4. 検査作業																					
		3)共通作業																					
		1. 缶蓋及び缶底蓋製造作業																					
		2. 缶の印刷・塗装作業																					
		3. ラミネート工程作業																					
4. 検査作業																							
		工場長:国際太郎(25年)																					
4	周辺業務	①作業場管理作業	同上	〇h	←	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		②製品管理作業																					
		③器具の管理作業																					
		④原料(材料)等の搬送作業																					
		⑤製品の工場内搬送作業																					
		工場長:国際太郎(25年)																					
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)	同上	〇h	←	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
		上記※に同じ																					
		工場長:国際太郎(25年)																					
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	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缶詰用空缶製造用素材(材料)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ぶりき 2.ティンフリースチール(TFS) 3.ティンニッケルスチール(TNS) 4.アルミニウム 5.ポリエステルフィルム・ラミネート材 6.シーリングコンパウンド <p>②缶詰巻締作業用材料(容器)</p> <p>上記①で製造した缶詰用空缶</p> <p>③缶詰製造作業に使用される内容物(素材)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.水産品(かに、さけ、まぐろ、かつお、いわし、さば、いか、小エビ、赤貝、あさり、かき等) 2.果実(みかん、もも、パインアップル、洋なし、りんご、さくらんぼ、びわ、いちじく等) 3.野菜(たけのこ、グリーンピース、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、トマト、ふき、なめこ、えのきたけ等) 4.ジャム・マーマレード(いちご、りんご、あんず、いちじく、もも、ぶどう、ベリー、夏みかん、冬だいたい、レモン等) 5.食肉(牛、豚、鶏、鯨、コンビーフ、ソーセージ、ランチョンミート、うずら卵等) 6.調理食(カレー、シチュー、ミートソース、スープ等) 7.ベビーフード(魚、肉、果物、野菜等) 8.特別用途食品(低カロリー及び低ナトリウム食等) 9.飲料 <ol style="list-style-type: none"> i)果実飲料[みかん(オレンジ)、パインアップル、ぶどう(グレープ)、りんご(アップル)、もも(ピーチ)等] ii)嗜好飲料(コーヒー、ウーロン茶、緑茶等) iii)その他[アルコール飲料(ビール、酒、カクテル等)、炭酸飲料(コーラ等)] 10.その他(めんつゆ、プリン、水ようかん等) 11.ペットフード(魚、肉、野菜等)
------------	---

使用する機械、器具等	<p>①機械、装置等</p> <p>1) 二重巻締機</p> <p>1. 半自動巻締機</p> <p>2. 自動巻締機</p> <p>②器具等</p> <p>1. 一般手工具(ペンチ、スパナ、ドライバ等)</p> <p>2. 専用工具(缶切断用糸鋸等)</p> <p>③検査機器及び測定工具等</p> <p>1. ノギス</p> <p>2. 巻締用マイクロメータ</p> <p>3. ハイトゲージ</p> <p>4. ポイント・マイクロメータ</p> <p>5. カウンタシンク・ゲージ</p> <p>6. シーム・プロジェクタ</p> <p>7. ハンド・キャンテスタ</p> <p>8. 金属用鋸</p> <p>9. シーミング・スケール</p> <p>10. コンパス型缶切</p> <p>11. ルーペ</p> <p>12. ブロックゲージ</p> <p>13. ワイヤ・ゲージ</p> <p>14. BPFゲージ</p>
製品等の例	<p>①缶詰製造に伴う製品例</p> <p>食品缶詰〔上記使用する素材(材料)の③の内容物の缶詰〕</p> <p>②缶詰用空缶製造に伴う製品例</p> <p>1. スリーピース缶</p> <p>2. ツーピース缶</p> <p>3. 缶銅</p> <p>4. 缶蓋、缶底蓋</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1. 品質・巻締・殺菌管理主任技術者</p> <p>2. HACCP主任技術者</p> <p>3. 管理栄養士</p> <p>4. 塑性加工科職業訓練指導員免許</p> <p>5. フォークリフト運転技能講習修了</p>