

(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 牛豚食肉加工株式会社 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)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 3.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別作業 ③計量作業 1.骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 工場長:食肉太郎(25年)	牛豚食肉加工株式会社 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牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 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:食肉太郎(25年)	同上	〇h																
3	関連業務 ①部分肉保管作業 ②牛豚の精肉製造作業 ③製品(部分肉、精肉)の包装作業 ④金属探知機等による製品検品作業 ⑤箱詰め作業 工場長:食肉太郎(25年)	同上	〇h																
4	周辺業務 ①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) ②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 ④出荷用プラットフォームの清掃作業 ⑤牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 工場長:食肉太郎(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:食肉太郎(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牛肉、豚肉 1.牛豚の枝肉 2.大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.小分割した部分肉(骨を含んだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 ②包装材料 1.真空包装用資材 2.箱詰用資材
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む)等 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ポントリマー 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 7.鋸 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンデナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例	①牛の部分肉 1.かた 8.リブローズ 2.すね 9.サーロイン 3.かたばら 10.うちもも 4.かたローズ 11.しんたま 5.ネック 12.らんいち 6.ともばら 13.そともも 7.ヒレ ②豚の部分肉 1.かた 2.ヒレ 3.ローズ 4.ばら 5.もも
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

(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 牛豚食肉加工株式会社 新宿工場

所在地 東京都新宿区西新宿〇-〇〇-〇〇

②事業所名

所在地

③事業所名

所在地

実習期間 20XX年 XX 月 XX 日 ~ 20YY年 YY 月 YY日

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)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 2.枝肉重量の計量作業 3.枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脱骨作業 3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1.部分肉の計量作業 2.骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 4.消毒槽の準備作業 5.消毒設備の管理作業 工場長:食肉太郎(25年)	牛豚食肉加工株式会社 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牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 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:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																
								3	関連業務 ①部分肉保管作業 ②牛豚の精肉製造作業 ③製品(部分肉、精肉)の包装作業 ④金属探知機等による製品検品作業 ⑤箱詰め作業 工場長:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△												
												4	周辺業務 ①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) ②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積込み作業 ④出荷用プラットフォームの清掃作業 ⑤牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 工場長:食肉太郎(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:食肉太郎(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牛肉、豚肉 1.牛豚の枝肉 2.大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.小分割した部分肉(骨を含んだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 ②包装材料 1.真空包装用資材 2.箱詰用資材
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む)等 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ボートリマー 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 7.鋸 7.スクレイパー 8.パット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例	①牛の部分肉 1.かた 8.リブローズ 2.すね 9.サーロイン 3.かたばら 10.うちもも 4.かたロース 11.しんたま 5.ネック 12.らんいち 6.ともばら 13.そともも 7.ヒレ ②豚の部分肉 1.かた 2.ヒレ 3.ロース 4.ばら 5.もも
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

(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 牛豚食肉加工株式会社 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 (1)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱い作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 2.枝肉重量の計量作業 3.枝肉検品作業 ②骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脱骨作業 3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ③計量作業 1.部分肉の計量作業 2.骨及び脂肪の計量作業 ④衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 4.消毒槽の準備作業 5.消毒設備の管理作業 工場長:食肉太郎(25年)	牛豚食肉加工株式会社 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牛豚食肉処理加工工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 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:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3 ①部分肉保管作業 ②牛豚の精肉製造作業 ③製品(部分肉、精肉)の包装作業 ④金属探知機等による製品検品作業 ⑤箱詰め作業 工場長:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4 ①牛豚食肉処理加工工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) ②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 ④出荷用プラットフォームの清掃作業 ⑤牛豚食肉処理加工工場内の運搬車両等の安全確認作業 工場長:食肉太郎(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:食肉太郎(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牛肉、豚肉 1.牛豚の枝肉 2.大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.小分割した部分肉(骨を含んだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 ②包装材料 1.真空包装用資材 2.箱詰用資材
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む)等 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ボートリマー 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 7.鋸 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例	①牛の部分肉 1.かた 8.リブローズ 2.すね 9.サーロイン 3.かたばら 10.うちもも 4.かたロース 11.しんたま 5.ネック 12.らんいち 6.ともばら 13.そともも 7.ヒレ ②豚の部分肉 1.かた 2.ヒレ 3.ロース 4.ばら 5.もも
指導体制	指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

(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 牛豚食肉加工株式会社 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)牛豚部分肉製造作業	牛豚食肉加工株式会社 新宿工場	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	①枝肉の取扱い作業															
	1.枝肉搬入及び清掃作業															
	2.枝肉重量の計量作業															
	3.枝肉検品作業															
	②枝肉の大分割作業															
	③骨付き部分肉の脱骨及び整形作業															
	1.作業台の準備点検作業															
	2.部分肉の脱骨作業															
	3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業															
	4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業															
	④計量作業															
	1.部分肉の計量作業															
	2.骨及び脂肪の計量作業															
	⑤衛生管理作業															
1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業																
2.手、長靴等の洗浄・消毒作業																
3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業																
4.消毒槽の準備作業																
5.消毒設備の管理作業																
工場長:食肉太郎(25年)																
2	(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牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守															
	④作業中間の安全確認作業															
	⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業															
	⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防															
	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:食肉太郎(25年)																
3	①部分肉保管作業	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			
	②牛豚の精肉製造作業															
	③製品(部分肉、精肉)の包装作業															
	④金属探知機等による製品検品作業															
	⑤箱詰め作業															
工場長:食肉太郎(25年)																
4	①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			
	②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業															
	③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積込み作業															
	④出荷用プラットフォームの清掃作業															
	⑤牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業															
工場長:食肉太郎(25年)																
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)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			
	上記※に同じ															
工場長:食肉太郎(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牛肉、豚肉 1.牛豚の枝肉 2.大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.小分割した部分肉(骨を含んだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 ②包装材料 1.真空包装用資材 2.箱詰用資材
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む)等 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ポントリマー 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 7.鋸 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、パケツ
製品等の例	①牛の部分肉 1.かた 8.リブコース 2.すね 9.サーロイン 3.かたばら 10.うちもも 4.かたコース 11.しんたま 5.ネック 12.らんいち 6.ともばら 13.そともも 7.ヒレ ②豚の部分肉 1.かた 2.ヒレ 3.コース 4.ばら 5.もも
指導体制	指導員名 食肉 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了

(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 牛豚食肉加工株式会社 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)牛豚部分肉製造作業 ①枝肉の取扱作業 1.枝肉搬入及び清掃作業 2.枝肉重量の計量作業 3.枝肉検品作業 ②枝肉の大分割作業 ③骨付き部分肉の脱骨及び整形作業 1.作業台の準備点検作業 2.部分肉の脱骨作業 3.部分肉の脂肪トリミング等整形作業 4.脱骨整形後の骨及び脂肪の分別・保管作業 ④計量作業 1.部分肉の計量作業 2.骨及び脂肪の計量作業 ⑤衛生管理作業 1.長靴、作業衣、帽子、マスクの着用、毛髪等付着物の点検・除去作業 2.手、長靴等の洗浄・消毒作業 3.使用器具、容器等の洗浄、消毒作業 4.消毒槽の準備作業 5.消毒設備の管理作業 工場長:食肉太郎(25年)	牛豚食肉加工株式会社 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牛豚食肉処理加工場における整理・整頓・清掃・清潔・習慣の遵守 ④作業者間の安全確認作業 ⑤保護具及び安全標識・装置の確認作業 ⑥牛豚部分肉製造における事故・疫病予防 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:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△																
								3	①部分肉保管作業 ②牛豚の精肉製造作業 ③製品(部分肉、精肉)の包装作業 ④金属探知機等による製品検品作業 ⑤箱詰め作業 工場長:食肉太郎(25年)	同上	〇h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△												
												4	①牛豚食肉処理加工場周囲の清掃、消毒作業(日常的なものに限る) ②牛豚製品(部分肉、精肉)の出庫、出荷に係る作業 ③牛豚製品(部分肉、精肉)の輸送用冷蔵・冷凍車両への積み込み作業 ④出荷用プラットフォームの清掃作業 ⑤牛豚食肉処理加工場内の運搬車両等の安全確認作業 工場長:食肉太郎(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:食肉太郎(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牛肉、豚肉 1.牛豚の枝肉 2.大分割された部分肉(骨を含んだもの) 3.小分割した部分肉(骨を含んだもの) 4.部分肉製造作業後の脂肪又は脱骨した後の骨 ②包装材料 1.真空包装用資材 2.箱詰用資材
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む)等 1.牛豚食肉処理加工用作業台 2.計量器 3.金属探知機 4.部分肉の真空包装機 ②器具等 1.ナイフ 2.安全前掛け 3.安全手袋(ニトリル手袋等) 4.長靴 5.アームプロテクター 6.ボートリマー 5.ラベル印字機 6.枝肉懸垂機器 7.鋸 7.スクレイパー 8.バット 9.ミートペーパー 10.サンテナ 11.ヘルメット 12.作業所内清掃用床ブラシ、バケツ
製品等の例	①牛の部分肉 1.かた 2.すね 3.かたばら 4.かたロース 5.ネック 6.ともばら 7.ヒレ 8.リブロース 9.サーロイン 10.うちもも 11.しんたま 12.らんいち 13.そともも ②豚の部分肉 1.かた 2.ヒレ 3.ロース 4.ばら 5.もも
指導体制	指導員名 食肉 太郎 免許・資格等 1.食肉加工科職業訓練指導員免許 2.牛又は豚の部分肉製造マイスター資格取得(全国食肉学校) 3.牛又は豚の部分肉製造1級資格取得(全国食肉学校) 4.フォークリフト運転技能講習終了