

(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 恵比寿ハム株式会社 本社工場

所在地 東京都渋谷区恵比寿〇-〇〇-〇

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

| | 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ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①ハム製造作業 1)原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)簡単なハム類の製造作業 1.簡単な塩せき作業 2.簡単な煮てん作業 3.簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 4.簡単な二次加工(スライス等)及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1)原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)簡単なソーセージ類の製造作業 1.簡単な塩せき作業 2.簡単な肉ひき作業 3.簡単な細切り・混合作業 4.簡単な煮てん作業 5.簡単な乾燥・くん煙・加熱作業 6.簡単な二次加工(スライス等)及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1)原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)簡単なベーコン類の製造作業 1.簡単な塩せき作業 2.簡単な乾燥・くん煙作業 3.簡単な二次加工(スライス等)及び包装作業 工場長:国際太郎(25年) | 恵比寿ハム株式会社 本社工場 | 〇h | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ②安全衛生作業 (1)雇入れ時等の安全衛生教育 (2)作業開始前の安全装置等の点検作業 (3)ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 (4)ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 (5)保護具の着用と服装の安全点検作業 ※ (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)異常時の応急措置を修得するための作業 (9)労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。) 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、チーンツグ及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見取り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の機内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 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 | | | |

(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原料肉 1.豚肉(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業) 2.牛肉(ソーセージ製造作業) 3.羊肉(ソーセージ製造作業) 4.山羊肉(ソーセージ製造作業) 5.馬肉(ソーセージ製造作業) 6.家禽肉[かきんにく:家禽(鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類:鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉)](ソーセージ製造作業) 7.家兔肉(かにとく:家畜化された家兔の肉)(ソーセージ製造作業) 8.臓器(肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓)及び可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層)(ソーセージ製造作業) | 9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 |
| | ②副原料 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 ③食品添加物 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 | |

| | | |
|------------|--|---|
| | <p>④ケーシング類</p> <p>1)天然ケーシング</p> <p>1.牛腸</p> <p>2.豚腸</p> <p>3.羊腸</p> <p>4.胃</p> <p>5.膀胱</p> <p>⑤包装材料等</p> <p>1.各種プラスチックフィルム</p> <p>2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等)</p> <p>3.各種トレイ</p> | <p>2)人工ケーシング</p> <p>1.コラーゲンケーシング(食べることができる。)</p> <p>2.セルロース系ケーシング(食べることができない。)</p> <p>3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。)</p> <p>4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等)</p> <p>4.結束テープ</p> <p>5.各種包装用紙器</p> <p>6.各種包装紙</p> |
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械、設備等</p> <p>1)原料処理機械</p> <p>1.流水解凍タンク</p> <p>2.電子解凍装置(高周波解凍装置)</p> <p>3.解凍用冷蔵庫</p> <p>4.ミスト解凍装置</p> <p>5.その他の解凍装置</p> <p>2)塩せき機械・設備</p> <p>1.ピククリンジェクター</p> <p>2.タンブラー(マッサージャー)</p> <p>3.塩せき容器(塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ぼんじゅう)、フードケース等)</p> <p>3)細切・混合機械</p> <p>1.肉ひき機(チョッパー(グラインダー))</p> <p>2.肉切機械(カッター(サイレントカッター))</p> <p>3.肉混和機(ミキサー)</p> <p>4.ブレンダー</p> <p>4)充てん機械</p> <p>1.空気圧式充てん機(エアスタッパー)</p> <p>2.油圧式充てん機</p> <p>3.電動式充てん機</p> <p>4.ミートポンプ</p> <p>5.自動充てん捻り機</p> <p>6.手動式充てん機</p> <p>7.リンキングマシン</p> <p>5)乾燥及びくん煙設備</p> <p>1.スモークハウス</p> <p>1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記記録が可能である。)</p> <p>1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。)</p> <p>2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。)</p> <p>3.乾燥室</p> <p>6)加熱設備</p> <p>1.ポイル槽(湯煮設備)</p> <p>2.レトルト殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。)</p> <p>3.スチーマー(蒸煮装置)</p> <p>7)冷蔵・冷凍設備</p> <p>1.冷蔵庫(冷却庫)</p> <p>2.冷凍庫</p> <p>3.冷凍機</p> <p>4.ユニットクーラー</p> <p>5.冷却槽</p> <p>8)包装機械、設備</p> <p>1.スライサー(主としてハム製品製造用)</p> <p>2.深絞り包装機</p> <p>3.スキン包装機</p> <p>4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。)</p> <p>5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール)</p> <p>6.製袋包装機(横ビロー包装機、縦ビロー包装機等)</p> <p>7.シーラー類</p> <p>8.真空包装機</p> <p>9.ピーリングマシン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。)</p> <p>②各種計測器等</p> <p>1.中心温度計(接触型温度計)</p> <p>2.表面温度計(非接触型温度計)</p> <p>3.タイマー</p> <p>4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等)</p> <p>5.電子天秤</p> <p>6.各種分析用機器・器具</p> <p>7.pHメーター</p> <p>8.金属検出機</p> <p>9.X線異物検出装置</p> <p>10.オートチェッカー</p> <p>③器具等(4.を含め二つ以上必ず使用すること。)</p> <p>1.各種衛生用具、保護具等(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等)</p> <p>2.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類</p> <p>3.ナイフ</p> <p>4.ヤスリ</p> | |
| 製品等の例 | <p>1.ハム類</p> <p>2.プレスハム類</p> <p>3.ソーセージ類</p> <p>4.ベーコン類</p> | |
| 指導体制 | <p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.食肉科職業訓練指導員免許</p> <p>2.1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士</p> <p>3.フォークリフト運転技能講習修了</p> <p>4.食品製造業品質管理担当者等一般講習会修了(社団法人日本農林規格協会実施)</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 恵比寿ハム株式会社 本社工場

所在地 東京都渋谷区恵比寿〇-〇〇-〇

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

| | 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)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①ハム製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ハム類の製造作業 1.塩せき作業 2.充てん作業 3.乾燥・くん煙・加熱作業 4.冷却作業 5.二次加工(スライス等)及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ソーセージ類の製造作業 1.塩せき作業 2.肉ひき作業 3.細切り・混合作業 4.充てん作業 5.乾燥・くん煙・加熱作業 6.冷却作業 7.二次加工(スライス等)及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ベーコン類の製造作業 1.塩せき作業 2.乾燥・くん煙作業 3.冷却作業 4.二次加工(スライス等)及び包装作業 工場長:国際太郎(25年) | 恵比寿ハム株式会社 本社工場 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 2 | (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。) 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 3 | ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見積り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 4 | ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の構内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 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 |

(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原料肉 1.豚肉(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業) 2.牛肉(ソーセージ製造作業) 3.羊肉(ソーセージ製造作業) 4.山羊肉(ソーセージ製造作業) 5.馬肉(ソーセージ製造作業) 6.家禽肉(かきんにく:家禽(鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類:鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉)) (ソーセージ製造作業) 7.家兔肉(かにとく:家畜化された家兔の肉) (ソーセージ製造作業) 8.臓器(肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓)及び可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層) (ソーセージ製造作業) ②副原料 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 ③食品添加物 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 |
|------------|---|

| | | |
|------------|---|--|
| | <p>④ケーシング類</p> <p>1)天然ケーシング</p> <p>1.牛腸 2.豚腸 3.羊腸 4.胃 5.膀胱</p> <p>⑤包装材料等</p> <p>1.各種プラスチックフィルム 2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等) 3.各種トレイ</p> | <p>2)人工ケーシング</p> <p>1.コラーゲンケーシング(食べることができる。) 2.セルロース系ケーシング(食べることができない。) 3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。) 4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等)</p> <p>4.結束テープ 5.各種包装用紙器 6.各種包装紙</p> |
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械、設備等</p> <p>1)原料処理機械</p> <p>1.流水解凍タンク 2.電子解凍装置(高周波解凍装置) 3.解凍用冷蔵庫 4.ミスト解凍装置 5.その他の解凍装置</p> <p>2)塩せき機械・設備</p> <p>1.ピククリンジェクター 2.タンブラー(マッサージャー) 3.塩せき容器(塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ぼんじゅう)、フードケース等)</p> <p>3)細切・混合機械</p> <p>1.肉ひき機(チョッパー(グラインダー)) 2.肉切機械(カッター(サイレントカッター)) 3.肉混和機(ミキサー) 4.ブレンダー</p> <p>4)充てん機械</p> <p>1.空気圧式充てん機(エアスタッパー) 2.油圧式充てん機 3.電動式充てん機 4.ミートポンプ 5.自動充てん捻り機 6.手動式充てん機 7.リンキングマシン</p> <p>5)乾燥及びくん煙設備</p> <p>1.スモークハウス 1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記記録が可能である。) 1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。) 2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。)</p> <p>3.乾燥室</p> <p>6)加熱設備</p> <p>1.ポイル槽(湯煮設備) 2.レトルト殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。) 3.スチーマー(蒸煮装置)</p> <p>7)冷蔵・冷凍設備</p> <p>1.冷蔵庫(冷却庫) 2.冷凍庫 3.冷凍機 4.ユニットクーラー 5.冷却槽</p> <p>8)包装機械、設備</p> <p>1.スライサー(主としてハム製品製造用) 2.深絞り包装機 3.スキン包装機 4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。) 5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール) 6.製袋包装機(横ビロー包装機、縦ビロー包装機等) 7.シーラー類 8.真空包装機 9.ピーリングマシン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。)</p> <p>②各種計測器等</p> <p>1.中心温度計(接触型温度計) 2.表面温度計(非接触型温度計) 3.タイマー 4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等) 5.電子天秤</p> <p>6.各種分析用機器・器具 7.pHメーター 8.金属検出機 9.X線異物検出装置 10.オートチェッカー</p> <p>③器具等(4.を含め二つ以上必ず使用すること。)</p> <p>1.各種衛生用具、保護具等(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等) 2.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 3.ナイフ 4.ヤスリ</p> | |
| 製品等の例 | <p>1.ハム類 2.プレスハム類 3.ソーセージ類 4.ベーコン類</p> | |
| 指導体制 | <p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.食肉科職業訓練指導員免許 2.1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士 3.フォークリフト運転技能講習修了 4.食品製造業品質管理担当者等一般講習会修了(社団法人日本農林規格協会実施)</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 恵比寿ハム株式会社 本社工場

所在地 東京都渋谷区恵比寿〇-〇〇-〇

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

| | 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)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①ハム製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ハム類の製造作業 1.塩せき作業 2.充てん作業 3.乾燥・くん煙・加熱作業 4.冷却作業 5.二次加工(スライス等)及び包装作業 ②ソーセージ製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ソーセージ類の製造作業 1.塩せき作業 2.肉ひき作業 3.細切り・原合作業 4.充てん作業 5.乾燥・くん煙・加熱作業 6.冷却作業 7.二次加工(スライス等)及び包装作業 ③ベーコン製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ベーコン類の製造作業 1.塩せき作業 2.乾燥・くん煙作業 3.冷却作業 4.二次加工(スライス等)及び包装作業 工場長:国際太郎(25年) | 恵比寿ハム株式会社 本社工場 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 2 | (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。) 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 3 | ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見取り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 4 | ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の構内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 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 |

(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原料肉 1.豚肉(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業) 2.牛肉(ソーセージ製造作業) 3.羊肉(ソーセージ製造作業) 4.山羊肉(ソーセージ製造作業) 5.馬肉(ソーセージ製造作業) 6.家禽肉(かきんにく:家禽(鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類:鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉)) (ソーセージ製造作業) 7.家兔肉(かにとく:家畜化された家兔の肉) (ソーセージ製造作業) 8.臓器(肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓)及び可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層) (ソーセージ製造作業) ②副原料 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 ③食品添加物 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 |
|------------|---|

| | | |
|------------|--|---|
| | <p>④ケーシング類</p> <p>1)天然ケーシング</p> <p>1.牛腸</p> <p>2.豚腸</p> <p>3.羊腸</p> <p>4.胃</p> <p>5.膀胱</p> <p>⑤包装材料等</p> <p>1.各種プラスチックフィルム</p> <p>2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等)</p> <p>3.各種トレイ</p> | <p>2)人工ケーシング</p> <p>1.コラーゲンケーシング(食べることができる。)</p> <p>2.セルロース系ケーシング(食べることができない。)</p> <p>3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。)</p> <p>4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等)</p> <p>4.結束テープ</p> <p>5.各種包装用紙器</p> <p>6.各種包装紙</p> |
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械、設備等</p> <p>1)原料処理機械</p> <p>1.流水解凍タンク</p> <p>2.電子解凍装置(高周波解凍装置)</p> <p>3.解凍用冷蔵庫</p> <p>4.ミスト解凍装置</p> <p>5.その他の解凍装置</p> <p>2)塩せき機械・設備</p> <p>1.ピククリンジェクター</p> <p>2.タンブラー(マッサージャー)</p> <p>3.塩せき容器(塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ぼんじゅう)、フードケース等)</p> <p>3)細切・混合機械</p> <p>1.肉ひき機(チョッパー(グラインダー))</p> <p>2.肉切機械(カッター(サイレントカッター))</p> <p>3.肉混和機(ミキサー)</p> <p>4.ブレンダー</p> <p>4)充てん機械</p> <p>1.空気圧式充てん機(エアスタッパー)</p> <p>2.油圧式充てん機</p> <p>3.電動式充てん機</p> <p>4.ミートポンプ</p> <p>5.自動充てん捻り機</p> <p>6.手動式充てん機</p> <p>7.リンキングマシン</p> <p>5)乾燥及びくん煙設備</p> <p>1.スモークハウス</p> <p>1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記記録が可能である。)</p> <p>1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。)</p> <p>2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。)</p> <p>3.乾燥室</p> <p>6)加熱設備</p> <p>1.ポイル槽(湯煮設備)</p> <p>2.レトルト殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。)</p> <p>3.スチーマー(蒸煮装置)</p> <p>7)冷蔵・冷凍設備</p> <p>1.冷蔵庫(冷却庫)</p> <p>2.冷凍庫</p> <p>3.冷凍機</p> <p>4.ユニットクーラー</p> <p>5.冷却槽</p> <p>8)包装機械、設備</p> <p>1.スライサー(主としてハム製品製造用)</p> <p>2.深絞り包装機</p> <p>3.スキン包装機</p> <p>4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。)</p> <p>5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール)</p> <p>6.製袋包装機(横ビロー包装機、縦ビロー包装機等)</p> <p>7.シーラー類</p> <p>8.真空包装機</p> <p>9.ピーリングマシン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。)</p> <p>②各種計測器等</p> <p>1.中心温度計(接触型温度計)</p> <p>2.表面温度計(非接触型温度計)</p> <p>3.タイマー</p> <p>4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等)</p> <p>5.電子天秤</p> <p>6.各種分析用機器・器具</p> <p>7.pHメーター</p> <p>8.金属検出機</p> <p>9.X線異物検出装置</p> <p>10.オートチェッカー</p> <p>③器具等(4.を含め二つ以上必ず使用すること。)</p> <p>1.各種衛生用具、保護具等(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等)</p> <p>2.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類</p> <p>3.ナイフ</p> <p>4.ヤスリ</p> | |
| 製品等の例 | <p>1.ハム類</p> <p>2.プレスハム類</p> <p>3.ソーセージ類</p> <p>4.ベーコン類</p> | |
| 指導体制 | <p>指導員名 国際 太郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1.食肉科職業訓練指導員免許</p> <p>2.1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士</p> <p>3.フォークリフト運転技能講習修了</p> <p>4.食品製造業品質管理担当者等一般講習会修了(社団法人日本農林規格協会実施)</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 恵比寿ハム株式会社 本社工場
 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 東京都渋谷区恵比寿〇-〇〇-〇
 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ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①ハム製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ハム類の製造作業 1.塩せき作業 2.煮てん作業 3.乾燥・くん煙・加熱作業 4.冷却作業 5.二次加工(スライス等)及び包装作業 6.品質管理・衛生管理作業 ②ソーセージ製造作業 1)原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ソーセージ類の製造作業 1.塩せき作業 2.肉ひき作業 3.細切り・混合作業 4.煮てん作業 5.乾燥・くん煙・加熱作業 6.冷却作業 7.二次加工(スライス等)及び包装作業 8.品質管理・衛生管理作業 ③ベーコン製造作業 1)原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ベーコン類の製造作業 1.塩せき作業 2.乾燥・くん煙作業 3.冷却作業 4.二次加工(スライス等)及び包装作業 5.品質管理・衛生管理作業 工場長:国際太郎(25年) | 恵比寿ハム株式会社 本社工場 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 2 | ②安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。) 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 3 | ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見積り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 4 | ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の種内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 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 | 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。

| |
|---|
| ①原料肉 1.豚肉(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業) 2.牛肉(ソーセージ製造作業) 3.羊肉(ソーセージ製造作業) 4.山羊肉(ソーセージ製造作業) 5.馬肉(ソーセージ製造作業) 6.家禽肉(かきんにく:家禽(鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類:鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉)) (ソーセージ製造作業) 7.家兔肉(かにとく:家畜化された家兔の肉) (ソーセージ製造作業) 8.臓器(肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓)及び可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層) (ソーセージ製造作業) ②副原料 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 |
|---|

| | | |
|-------------------|--|---|
| <p>使用する素材、材料等</p> | <p>③食品添加物 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 ④ケーシング類 1)天然ケーシング 1.牛腸 2.豚腸 3.羊腸 4.胃 5.膀胱 ⑤包装材料等 1.各種プラスチックフィルム 2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等) 3.各種トレイ</p> | <p>9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 2)人工ケーシング 1.コラーゲンケーシング(食べることができる。) 2.セルロース系ケーシング(食べることができない。) 3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。) 4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等) 4.結束テープ 5.各種包装用紙器 6.各種包装紙</p> |
| <p>使用する機械、器具等</p> | <p>①機械、設備等 1)原料処理機械 1.流水解凍タンク 2.電子解凍装置(高周波解凍装置) 3.解凍用冷蔵庫 4.ミスト解凍装置 5.その他の解凍装置 2)塩せき機械・設備 1.ピククリンジェクター 2.タンブラー(マッサージャー) 3.塩せき容器(塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ばんじゅう)、フードケース等) 3)細切・混合機械 1.肉ひき機(チョッパー(グラインダー)) 2.肉切機械[カッター(サイレントカッター)] 3.肉混和機(ミキサー) 4.ブレンダー 4)充てん機械 1.空気圧式充てん機(エアスタッファー) 2.油圧式充てん機 3.電動式充てん機 4.ミートポンプ 5.自動充てん捻り機 6.手動式充てん機 7.リンキングマシン 5)乾燥及びくん煙設備 1.スモークハウス 1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記録が可能である。) 1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。) 2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。) 3.乾燥室 6)加熱設備 1.ボイル槽(湯煮設備) 2.レトルト殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。) 3.スチーマー(蒸煮装置) 7)冷蔵・冷凍設備 1.冷蔵庫(冷却庫) 2.冷凍庫 3.冷凍機 4.ユニットクーラー 5.冷却槽 8)包装機械、設備 1.スライサー(主としてハム製品製造用) 2.深絞り包装機 3.スキン包装機 4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。) 5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール) 6.製袋包装機(横ビロー包装機、縦ビロー包装機等) 7.シーラー類 8.真空包装機 9.ピーリングマシン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。) ②各種計測器等 1.中心温度計(接触型温度計) 2.表面温度計(非接触型温度計) 3.タイマー 4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等) 5.電子天秤 6.各種分析用機器・器具 7.pHメーター 8.金属検出機 9.X線異物検出装置 10.オートチェッカー ③器具等(4を含め二つ以上必ず使用すること。) 1.各種衛生用具、保護具等(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等) 2.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 3.ナイフ 4.ヤスリ</p> | |
| <p>製品等の例</p> | <p>1.ハム類 2.プレスハム類 3.ソーセージ類 4.ベーコン類</p> | |
| <p>指導体制</p> | <p>指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉科職業訓練指導員免許 2.1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士 3.フォークリフト運転技能講習修了 4.食品製造業品質管理担当者等一般講習会修了(社団法人日本農林規格協会実施)</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 恵比寿ハム株式会社 本社工場
 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 東京都渋谷区恵比寿〇-〇〇-〇
 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(経歴年数) | 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)ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業 ①ハム製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ハム種の製造作業 1.塩せき作業 2.煮てん作業 3.乾燥・くん煙・加熱作業 4.冷却作業 5.二次加工(スライス等)及び包装作業 6.品質管理・衛生管理作業 ②ソーセージ製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ソーセージ種の製造作業 1.塩せき作業 2.肉ひき作業 3.細切り・混合作業 4.煮てん作業 5.乾燥・くん煙・加熱作業 6.冷却作業 7.二次加工(スライス等)及び包装作業 8.品質管理・衛生管理作業 ③ベーコン製造作業 1.原料肉の処理作業 1.原料肉の分割作業 2.原料肉の仕分け作業 3.原料肉の整形作業 2)ベーコン種の製造作業 1.塩せき作業 2.乾燥・くん煙作業 3.冷却作業 4.二次加工(スライス等)及び包装作業 5.品質管理・衛生管理作業 工場長:国際太郎(25年) | 恵比寿ハム株式会社 本社工場 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ |
| 2 | (2)安全衛生作業 ①雇入れ時等の安全衛生教育 ②作業開始前の安全装置等の点検作業 ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種に必要な整理整頓作業 ④ハム・ソーセージ・ベーコン製造職種の作業用機械及び周囲の安全確認作業 ⑤保護具の着用と服装の安全点検作業 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異常時の応急措置を修得するための作業 ⑨労働安全衛生法関係法令(食品製造作業に関する部分に限る。) 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| 3 | ①原料肉の品質の判定補助作業 ②ローストビーフ製造作業 ③副原料、添加物、ケーシング及び包装材料の取扱い作業 ④製造作業に関する計算作業 ⑤製品検査作業 ⑥積算及び見積り作業 ⑦ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の保守・整備作業 工場長:国際太郎(25年) | 同上 | 〇h | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| | | | | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | △ | |
| 4 | ①原材料等の保管作業 ②ハム・ソーセージ・ベーコン製造用機械の管理作業 ③包装資材の保守・管理作業 ④製品の種内運搬作業 ⑤製品の梱包・出荷作業 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。

| |
|---|
| ①原料肉 1.豚肉(ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業) 2.牛肉(ソーセージ製造作業) 3.羊肉(ソーセージ製造作業) 4.山羊肉(ソーセージ製造作業) 5.馬肉(ソーセージ製造作業) 6.家禽肉(かきんにく:家禽(鳥卵及び鳥肉を生産する目的で飼養する鳥類:鶏、七面鳥、あひる等の鳥肉)) (ソーセージ製造作業) 7.家兔肉(かにとく:家畜化された家兔の肉) (ソーセージ製造作業) 8.臓器(肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓)及び可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層) (ソーセージ製造作業) ②副原料 1.結着材料 2.調味料 3.種物(たねもの:副原料のグリーンピース・ピーマン・にんじん等の野菜、米・麦等の穀粒、ベーコン・ハム等の肉製品、チーズ等) 4.香辛料 |
|---|

| | | |
|-------------------|--|---|
| <p>使用する素材、材料等</p> | <p>③食品添加物 1.調味料 2.結着補強剤 3.乳化安定剤 4.pH調整剤 5.発色剤 6.保存料 7.酸化防止剤 8.甘味料 ④ケーシング類 1)天然ケーシング 1.牛腸 2.豚腸 3.羊腸 4.胃 5.膀胱 ⑤包装材料等 1.各種プラスチックフィルム 2.各種プラスチック製袋品(三方シール袋等) 3.各種トレイ</p> | <p>9.着色料 10.香辛料抽出物 11.くん液 12.強化剤 13.加工でん粉 14.増粘安定剤 15.日持向上剤 2)人工ケーシング 1.コラーゲンケーシング(食べることができる。) 2.セルロース系ケーシング(食べることができない。) 3.プラスチック系ケーシング(食べることができない。) 4.ネット類(ネット、布、紙、綿糸等) 4.結束テープ 5.各種包装用紙器 6.各種包装紙</p> |
| <p>使用する機械、器具等</p> | <p>①機械、設備等 1)原料処理機械 1.流水解凍タンク 2.電子解凍装置(高周波解凍装置) 3.解凍用冷蔵庫 4.ミスト解凍装置 5.その他の解凍装置 2)塩せき機械・設備 1.ピククリンジェクター 2.タンブラー(マッサージャー) 3.塩せき容器(塩せきタンク、塩せきワゴン、パンケース(ばんじゅう)、フードケース等) 3)細切・混合機械 1.肉ひき機(チョッパー(グラインダー)) 2.肉切機械[カッター(サイレントカッター)] 3.肉混和機(ミキサー) 4.ブレンダー 4)充てん機械 1.空気圧式充てん機(エアスタッファー) 2.油圧式充てん機 3.電動式充てん機 4.ミートポンプ 5.自動充てん捻り機 6.手動式充てん機 7.リンキングマシン 5)乾燥及びくん煙設備 1.スモークハウス 1.1全自動くん煙装置(乾燥、くん煙、蒸煮、冷却までの工程を全て同一室内で行うことができる装置であり、自動制御装置によって全ての工程の温度、湿度、時間の制御、自記録が可能である。) 1.2くん煙室(スモークチャンバー:室内で炭火やガスを用い、くん煙材で燻してくん煙を行う、いわゆる直火式のもの。) 2.くん煙発生装置(スモークジェネレーター:くん煙材を燻して煙を発生させる機械。) 3.乾燥室 6)加熱設備 1.ポイル槽(湯煮設備) 2.レトル殺菌機(加圧加熱ソーセージ及び加圧加熱混合ソーセージの加熱に必要。) 3.スチーマー(蒸煮装置) 7)冷蔵・冷凍設備 1.冷蔵庫(冷却庫) 2.冷凍庫 3.冷凍機 4.ユニットクーラー 5.冷却槽 8)包装機械、設備 1.スライサー(主としてハム製品製造用) 2.深絞り包装機 3.スキン包装機 4.ロータリーカッター(主としてソーセージ製品製造用:ドラムカッターともいう。) 5.組合せ計量機(商品名:コンピュータスケール) 6.製袋包装機(横ビロー包装機、縦ビロー包装機等) 7.シーラー類 8.真空包装機 9.ピーリングマシン(ピーラーともいい、スキンレスソーセージのケーシングを剥す装置。) ②各種計測器等 1.中心温度計(接触型温度計) 2.表面温度計(非接触型温度計) 3.タイマー 4.計量器(上皿天秤、台秤、フロアスケール等) 5.電子天秤 6.各種分析用機器・器具 7.pHメーター 8.金属検出機 9.X線異物検出装置 10.オートチェッカー ③器具等(4を含め二つ以上必ず使用すること。) 1.各種衛生用具、保護具等(製造着衣、ヘアネット、頭巾形帽子、マスク、手袋、製造専用履物、粘着ローラ、ヘルメット、イヤーマフ等) 2.ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業用手工具類 3.ナイフ 4.ヤスリ</p> | |
| <p>製品等の例</p> | <p>1.ハム類 2.プレスハム類 3.ソーセージ類 4.ベーコン類</p> | |
| <p>指導体制</p> | <p>指導員名 国際 太郎 免許・資格等 1.食肉科職業訓練指導員免許 2.1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士 3.フォークリフト運転技能講習修了 4.食品製造業品質管理担当者等一般講習会修了(社団法人日本農林規格協会実施)</p> | |