

## (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 東京製パン株式会社 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

所在地

所在地

東京都新宿区西新宿○-○○-○○

	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)パン製造作業 ①生地の加工作業 ②パンの包装作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) ④パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑥製造用機械・設備・器具等の清掃及び使用準備作業 ⑦製造用機械・設備・器具等の清掃及び使用準備作業	東京 製 パン 新 宿 工 場 株 式 会 社	○ h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	
2 必 須 業 務	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械・器具・原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱い方法 3.主装置(有音・有圧・有温等)における保護具の性能及び取扱い方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関するおそれのある疾患の原因及び予防 7.衛生管理及び清掃 8.事故時等における応急措置及び避難 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令ノン製造職種に関する部分に関する点検(※) ②食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計 1.作業手順(食品衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 2.作業開始時の点検(食品衛生) 3.パン製造職種に関するおそれのある疾患の原因及び予防 4.食品衛生(清潔の保持) 5.食品及び添加物に関する規定 6.器具及び容器包装に関する規定 7.表示に関する規定	同上	○ h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3 関 連 業 務	(1)パンの包装作業 (2)パンの保存作業 (3)材料の準備・運搬作業(製造所内) (4)パン製造工程を含む調理パンの製造作業 (5)パン製造工程を含む調理パンの製造作業 (6)製造用機械・設備・器具等の清掃及び使用準備作業 (7)製造用機械・設備・器具等の清掃及び使用準備作業	同上	○ h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4 周 辺 業 務	(1)パンの工場内運搬作業 (2)製造工場の清掃及び工場清掃作業 (3)洋菓子製造作業 (4)和菓子製造作業	同上	○ h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	
5 関 連 ・ 周 辺 業 務	工場長:国際太郎(25年) 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) 上記添付同様	同上	○ h				△	△	△	△	△	△	△	△	△	
合 計 時 間				○h			○h	○h	○h	○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)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(ブルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オーブン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	1.食パン(必須製品) 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュベストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリ製品及びパン関連製品(ビザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際太郎 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)

## (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 東京製パン株式会社 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  
 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)パン製造作業 ①地の加工作業 ②熟加工作業 ③仕上げ作業	東京 製 パン 新宿 工場 株式会社	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2 必 須 業 務	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.主装置、有音・振动装置における保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関するある疾患の原因及び予防 7.整理整頓及び清掃 8.事故等における応急措置及び避難 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3 関 連 業 務	(1)パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) (4)パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑥製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4 周 辺 業 務	(1)パンの工場内運搬作業 (2)製造工場の清掃及び工場清掃作業 (3)洋菓子製造作業 (4)和菓子製造作業	同上	○ 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) 1.詰詰に同上	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計 時 間				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○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)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサ 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(ブルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オーブン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。(基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	1.食パン(必須製品) 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュベストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリ製品及びパン関連製品(ビザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)

## (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 東京製パン株式会社 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  
 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)パン製造作業 ①生地の発酵作業 ②生地の加工作業 ③熱加工作業 ④仕上げ作業 ⑤製品検査作業	東京 製 パン 新宿 工場 株式 会社	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
2 必 須 業 務	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらの取扱方法 3.主装置、有音・振动装置における保護具の性能及び取扱方法 4.作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) 5.作業開始時の点検(安全衛生) 6.パン製造職種に関するある疾患の原因及び予防 7.衛生管理取扱いの手順 8.事故等における応急措置及び退避 9.その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 10.労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
3 関 連 業 務	(1)パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・運搬作業(製造所内) (4)パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑤パン製造工程を含む調理パンの製造作業 ⑥製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
4 周 辺 業 務	(1)パンの工場内運搬作業 (2)製造工場の清掃及び工場清掃作業 (3)洋菓子製造作業 (4)和菓子製造作業	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
5 周 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) 1.詰詰に同上	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
合 計 時 間				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○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)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサ 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(ブルファまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オーブン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。(基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	1.食パン(必須製品) 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュベストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリ製品及びパン関連製品(ビザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ピタパン、マフィン、ベーグル等)
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)

## (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 東京製パン株式会社 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  
 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)パン製造作業 ①生地の調節(材料の配合・打込み等)作業 ②生地の発酵作業 ③生地の加工作業 ④熱加工作業 ⑤仕上げ作業 ⑥製品検査作業  工場長:国際太郎(25年)	東京 製パン 株式 会社 新宿 工場	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
2 必 須 業 務	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 ②新入社員時の安全衛生教育 ③機械、器具、原材料等の危険性または有害性及びこれらとの取扱い方法 ④安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱い方法 ⑤作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) ⑥作業開始時の点検(安全衛生) ⑦製造職種(パン製造職種)における安全衛生の実施方法の範囲及び手順 ⑧整理整頓及び清潔の保持 ⑨事故時等における応急措置及び避難 ⑩その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 ⑪労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る。)についての詳細な知識 ⑫食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分 及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) ⑬作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) ⑭作業開始時の点検(食品衛生) ⑮パン製造職種に関する発生するおそれのある疾病的原因及び予防 ⑯食品衛生(清潔の保持) ⑰食品及び添加物に関する規定 ⑱新規及び容器包装に関する規定 ⑲表示に関する規定  工場長:国際太郎(25年)	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
3 関 連 業 務	①パンの包装作業 ②シンの保存作業 ③材料の準備・準備作業(製造所内) ④パン製造工程(製造所内)の製造作業 ⑤設備・工具を含むパン製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
4 周 辺 業 務	①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場整備作業 ③洋菓子製造作業 ④菓子製造作業  工場長:国際太郎(25年)	同上	○ 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	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
合 計 時 間				○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○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)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(ブルフまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オーブン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	1.食パン(必須製品) 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュベストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリ製品及びパン関連製品(ピザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ビタパン、マフィン、ベーグル等)
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)

## (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 東京製パン株式会社 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  
 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)パン製造作業 ①パンの材料選定作業 ②生地の調整(材料の配合、仕込み等)作業 ③生地の発酵作業 ④生地の加工作業 ⑤熟加工作業 ⑥仕上げ作業 ⑦製品検査作業	東京 製 パン 新宿 工場 株式 会社	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
2 必 須 業 務	(2)安全衛生業務 ①安全衛生教育 ②職場における安全衛生教育 ③職場における危険性または有害性及びそれらの取扱方法 ④安全装置、有害物抑制装置または保護具の性能及び取扱方法 ⑤作業手順(安全衛生としての清掃手順、殺菌手順等) ⑥作業開始時の点検(安全衛生) ⑦製造職種(パン)における安全衛生の規則及び手順 ⑧整理整頓及び清潔の保持 ⑨事故時における応急措置及び避難 ⑩その他パン製造職種に関する安全または衛生のために必要な事項 ⑪労働安全衛生法関係法令(パン製造職種に関する部分に限る)についての詳細な知識 ⑫食品衛生教育(食品衛生法関係法令のうちパン製造職種に関する部分及び計量法関係法令のうち適正な計量の実施に関する部分の教育) ⑬作業手順(食品衛生法の清掃手順、殺菌手順等) ⑭作業開始時の点検(食品衛生) ⑮パン製造職種に関する発生するおそれのある疾病的原因及び予防 ⑯食品衛生(清潔の保持) ⑰食品及び添加物に関する規定 ⑱新規及び容器包装に関する規定 ⑲表示に関する規定	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
3 関 連 業 務	①パンの包装作業 ②パンの保存作業 ③材料の準備・準備作業(製造所内) ④パン製造工程(製造所内)の製造作業 ⑤設備・工具を含むパン製造作業 ⑥パン製造用機械、設備、器具等の清掃及び使用準備作業	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
4 周 辺 業 務	①パンの工場内運搬作業 ②製造工場の清掃及び工場整備作業 ③洋菓子製造作業 ④菓子製造作業	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	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) 上記に同じ	同上	○ h		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	工場長:国際太郎(25年)														
合 計 時 間			○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○h	○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)基本材料 ①小麦粉(主原料) ②パン酵母 ③食塩 ④水 (2)味や香りをつける材料(副材料) ①砂糖(糖類) ②油脂類 ③牛乳及び乳製品 ④卵	(3)添加物等 ①イーストフード ②ビタミンC ③乳化剤
使用する機械、器具等	1.ミキサー 2.発酵室 3.分割機 4.丸め機 5.中間発酵室(ブルフまたはベンチ箱)	6.整形に使用する機械、設備、器具 7.最終発酵室(ホイロ) 8.オーブン 9.加熱及び冷却に使用する機械、設備、器具 10.調整、仕上げ、スライスに使用する機械、設備、器具
製品等の例	同じ製品名でもパン酵母を使用しているものと不使用のものがある。パン酵母を使用しているものがパン製造作業で製造する製品に該当する。 (基本材料に①小麦粉、②パン酵母、③食塩、④水 を使用しているパン製品だけが対象製品である。)	1.食パン(必須製品) 2.菓子パン 3.ロール類 4.デニッシュベストリ 5.イーストドーナツ 6.その他のベーカリ製品及びパン関連製品(ピザ、パンズ、フランスパン、ライブレッド、ナン、ビタパン、マフィン、ベーグル等)
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.パン・菓子科職業訓練指導員免許 2.西洋料理科職業訓練指導員免許 3.1級パン製造技能士 4.1級菓子製造技能士(洋菓子製造作業) 5.調理技能士(西洋料理調理作業:単一等級)