

## (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 東京惣菜製造株式会社 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○-○○-○○  
 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	
必須業務	(1)物産加工業	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	○ h													
	①調理作業							△	△	△	△	△	△	△	△	△
	1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の仕込み及びカット作業															
	②調理作業															
	1)加熱調理(炊く、茹でる、揚げる等の調理を行なう) 1.食材(下処理含)の調理作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理及び下加熱温度測定作業															
	ii)非加熱調理(和、煮る) 1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業															
	③衛生管理作業															
	1.作業着、マスク、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業															
工場長:国際太郎(25年)																
必須業務	(2)安全衛生業務	同上	○ h													
	①安全衛生															
	1.履入時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認 3.惣菜製造業職種に必要な整理整頓 4.物産製造業職種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着(作業用衣服)の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 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.惣菜加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生							△	△	△	△	△	△	△	△	
	②食品衛生															
	1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持															
関連業務	①原料入庫検品作業 ②荷受け込み・成形・仕上げ作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④合算作業及びレトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業	同上	○ h							△	△	△	△	△	△	△
周辺業務	①加工工場内清掃作業 ②加工工場内運搬作業 ③包装品の梱包作業 ④出荷作業	同上	○ h							△	△	△	△	△	△	△
関連・周辺業務	安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行なう場合は必ず実施する業務) 上記※に同じ	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	主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))	4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
使用する機械、器具等	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹槽(50L水容量以上)を2台以上 3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オーブン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上 8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機  ②器具工具等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具  ③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器	4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン  4.計量器 5.糖度計  7.かご類  11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具  5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器

製品等の例	<p>1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他)      2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類)      3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類      4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物      5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類      6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼売、その他蒸し物      7.煮る(煮物、甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類      8.合(和)える(和え物):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和      9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)</p>
指導体制	<p>指導員名 国際 太郎      免許・資格等 1.食品衛生管理者                        2.調理師免許                        3.1級惣菜管理士                        4.惣菜製造業技能評価1級</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 東京惣菜製造株式会社 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  
 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			
必須業務	(1)物産加工業	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
	①)下処理作業			←	→													
	1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の皮剥き及びカット作業																	
	②調理作業																	
	1)加熱調理(炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、蒸す等)の調理を行なう 2)調理(下処理済)の準備作業																	
	2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理及び加熱温度測定作業 4.品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理作業 5.調理製品の確認(マーク・ブル通り)作業																	
	ii)非加熱調理(冷(和)え)																	
	1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業 4.殺菌後の洗浄・水切り作業 5.成型及び盛り作業 6.HACCPシステムに示された殺菌及び記録管理作業																	
	③衛生管理作業																	
	1.作業着(シマツ)、手袋、帽子、毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業																	
工場長:国際太郎(25年)																		
必須業務	(2)安全衛生業務	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
	①安全衛生			←	→													
	1.履入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認																	
	3.物産製造業種に必要な整理整頓 4.物産製造業種の調理用機械設備等及び周囲の安全確認																	
	5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 7.労働衛生上の不衛生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.物産加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生																	
	②食品衛生																	
	1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持																	
	工場長:国際太郎(25年)																	
	③原料入庫検品作業																	
	②清け込み・成型カット作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業			○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
関連業務	工場長:国際太郎(25年)																	
	①加工工場内清掃作業 ②加工工場内搬運作業 ③包装品の組立作業 ④出荷作業	同上	○ h	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
	工場長:国際太郎(25年)																	
	⑤安全衛生業務(関連業務、周辺業務を行な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)																	
	⑥周辺業務																	
	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	主な原料(材料) 1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))	4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹漕(50L水容量以上)を2台以上	11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機

使用する機械、器具等	3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくは(コンベクション)オーブン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上 8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機			13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械 18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具					
	②器具等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具			4.製品パット(番重) 5.コントナ(番重) 6.冷凍パン					
③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器			3.計量器 4.糖度計			7.かご類 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器			
製品等の例	1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼壳、その他蒸し物 7.煮る(煮物・甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類 8.合(和)える(和え物):ごま和え、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和 9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)								
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.食品衛生管理者 2.調理師免許 3.1級惣菜管理士 4.惣菜製造業技能評価1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 東京惣菜製造株式会社 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○-○○-○○  
 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 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	月・時間数													
必 須 業 務	1																	
	(1)物産加工業	東京惣菜製造株式会社 新宿工場	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		
	①下処理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	1.食材の選別及び洗浄作業 2.食材の皮剥き及びカット作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	②調理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	1) 加熱調理(炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮る、蒸す等)の調理を行なう 2) 食材(下処理済)の準備作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	3.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 4.品質管理基準に沿ったHACCPシステムに基づく温度管理作業 5.調理製品の確認(マイクロ波通り)作業 ii) 非加熱調理(冷(和)え)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	1.食材の計量作業 2.大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業 3.調理状態確認作業 4.殺菌後の洗浄・水切り作業 5.成型及び盛り作業 6.HACCPシステムに示された殺菌及び記録管理作業 ③衛生管理作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
	1.作業着・シマ・手袋・帽子・毛髪等の付着物点検作業 2.洗浄・消毒及び殺菌作業			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
工場長:国際太郎(25年)																		
必 須 業 務	2	(2)安全衛生業務	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		①安全衛生			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		1.雇入れ時等の安全衛生教育 2.作業開始前の安全確認			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		3.物産製造業職に必要な整理整頓 4.物産製造業種植の調理用機械設備等及び周囲の安全確認 5.衛生保護着等の着用と服装の安全点検 6.安全装置の使用等による安全な作業 7.労働衛生上の不衛生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.物産加工作業における事故・疾病予防に係る安全衛生			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		②食品衛生			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		1.作業者の衛生管理 2.調理器具の衛生維持 3.製造用機器等の衛生維持 4.作業終了時の作業場の清掃等による衛生維持			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
工場長:国際太郎(25年)																		
関 連 業 務	3	①原料入庫検品作業 ②清け込み・成型カット作業 ③盛り付け作業及び計量作業 ④冷凍作業及びレトルト殺菌処理作業 ⑤製品の仕分け作業 ⑥製品の包装作業	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑦			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		工場長:国際太郎(25年)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑧			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		工場長:国際太郎(25年)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑨			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
周 辺 業 務	4	①加工工場内清掃作業 ②加工工場内搬運作業 ③包装品の組立作業 ④出荷作業	同上	○ h	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑩			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		工場長:国際太郎(25年)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑪			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		工場長:国際太郎(25年)			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		⑫			△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
		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	主な原料(材料)		4.米穀類(粒状、粉状) 5.加工食品全般(冷凍、冷蔵、乾燥(高野豆腐、車麩等)) 6.その他(魚介類(干しエビ、干し魚介類等))
	1.食肉類(冷凍、冷蔵、乾燥(干し肉)) 2.野菜類(冷凍、冷蔵、乾燥(干しシイタケ、切り干し大根等)) 3.果物類(冷凍、冷蔵、乾燥(ドライフルーツ))	11.原料用洗浄機 12.原料用脱水機 13.用途別フードカッター 14.トッピング 15.急速冷却器 16.冷凍冷蔵庫 17.真空機械	
	①機械、設備(附属品を含む。)等 1.炊く:連続式若しくは固定式3升(約4.5kg)を6釜以上 2.茹でる:連続式若しくは固定式茹濯(50L水容量以上)を2台以上 3.揚げる:連続式若しくは固定式フライヤー(20L容量以上の油槽)を1台以上 4.炒める:20L容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜)を1台以上 5.焼く:連続式若しくはコンベクションオーブン8段式以上2台以上 6.蒸す:連続式若しくは固定式蒸し器(9kg1回処理以上)1台以上 7.煮る:満タン50L水容量以上の固定式釜を1台以上		

使用する機械、器具等	8.合(和)える:10kg以上の食材を混合する固定式ミキサー1台以上 9.連続式野菜洗浄機(500L水容量以上) 10.自動成型機	18.金属探知機 19.包装機 20.その他の調理器具
	②器具等 1.包丁・まな板類 2.はさみ類 3.皮剥き道具	4.製品パット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン
	③測定器類 1.中心温度計 2.塩分濃度測定器	3.計量器 4.糖度計
7.かご類 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器		
製品等の例	1.炊く(炊く物):炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹でる(茹で物):ゆで麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.揚げる(揚げ物):かき揚げ、天ぷら、コロッケ、とんかつ、メンチカツ、唐揚げ、その他揚げ物類 4.炒める(炒め物):野菜炒め、中華炒め、その他炒め物 5.焼く(焼き物):焼き肉、鶏の照り焼き、焼き餃子、味噌焼、ホイル焼き、その他焼き物類 6.蒸す(蒸し物):茶碗蒸し、焼壳、その他蒸し物 7.煮る(煮物・甘煮等):五目煮、きんぴら、筑前煮、豚の角煮、田舎煮、含め煮、おでん、その他煮物類 8.合(和)える(和え物):ごまあえ、からし和え、サラダ、マリネ、甘酢和 9.その他主食各種組合せ加工品(弁当、おにぎり、和洋中各種調理麺加工品)	
指導体制	指導員名 免許・資格等	国際 太郎 1.食品衛生管理者 2.調理師免許 3.1級惣菜管理士 4.惣菜製造業技能評価1級