

●様式左肩のアルファベットは、第2面4の「技能実習の区分」に応じ、提出が必要であることを意味します。

認定番号

技能実習計画 認定申請書

20××年 ○○月 ○○日

外国人技能実習機構 理事長 殿

機構 株式会社

申請者 代表取締役 機構 太郎

●申請者が個人事業の場合、屋号ではなく、個人名を記載。

次の技能実習計画について、申請者は、外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律（以下法という。）第10条各号に規定する欠格事由（第7面記載）を確認するとともに、そのいずれにも該当しないことを誓約し、法第8条第1項の認定を申請します。

(団体監理型技能実習に係るものである場合)

申請に係る技能実習計画の作成につき、申請者を指導したことを証明します。

監理団体 法厚協同組合

理事長 組合太郎

(注意)  
※印欄には、記載しないこと。

※各様式は省令改正等により変更となる場合がありますので、申請の際は必ず外国人技能機構HPに掲載している最新様式をご利用ください。

第二号団体監理型技能実習（E）、そう菜製造業・そう菜加工作業のモデル例です。

実際の技能実習の区分、職種・作業に応じて作成してください。

なお、厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準に第三号技能実習に係る審査基準が示されていない職種・作業については、第三号技能実習は行えません。

別記様式第1号（  
第2面 A・B・

技 能 実 習 計 画

作成日： 20××年〇〇月〇〇日

|                  |                                                                                                                      |                                                 |       |                               |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------|-------------------------------|
| 1 申請者            | ①実習実施者届出受理番号                                                                                                         | 実△△△△△△△ ※実習実施者届出受理番号を得ている場合に記載                 |       |                               |
|                  | (ふりがな)                                                                                                               | きこう かぶしがいいしや                                    |       |                               |
|                  | ②氏名又は名称                                                                                                              | 機構 株式会社                                         |       |                               |
|                  | ③住所                                                                                                                  | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>東京都〇〇区〇〇町〇－〇－〇<br>(電話〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇) |       |                               |
|                  | (ふりがな)                                                                                                               | きこう たろう                                         |       |                               |
|                  | ④代表者の氏名                                                                                                              | 機構 太郎                                           |       |                               |
|                  | ⑤法人番号                                                                                                                | 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇                                  |       |                               |
| 法人               | ⑥役員の氏名、役職名及び住所                                                                                                       | 氏名                                              | 役職名   | 住所                            |
|                  |                                                                                                                      | ①<br>きこう たろう<br>機構 太郎                           | 代表取締役 | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>東京都〇〇区〇〇町〇－〇－〇   |
|                  |                                                                                                                      | ②<br>きこう はなこ<br>機構 花子                           | 常務取締役 | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>東京都〇〇区〇〇町〇－〇－〇〇  |
|                  |                                                                                                                      | ③<br>きこう じろう<br>機構 次郎                           | 取締役   | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>〇〇県〇〇市〇〇町〇－〇－〇〇〇 |
|                  |                                                                                                                      | ④<br>きこう さぶろう<br>機構 一郎                          | 取締役   | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>〇〇県〇〇市〇〇町〇－〇〇－〇  |
|                  | ●登記の有無にかかわらず、役員全てについて記載。<br>●住民票は、本籍の記載があるものを提出。<br>●住民票コードは省略（記載しない）。<br>●住民票の写しに代えて、誓約書を提出する場合であっても、「役員の氏名」は全員分記載。 | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>東京都〇〇区〇〇町〇－〇〇－〇〇                   |       |                               |
|                  |                                                                                                                      | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>〇〇県〇〇市〇〇町〇－〇〇－〇〇〇                  |       |                               |
| ⑦業種              | 大分類（E、製造業） 小分類（099、その他の食料品製造業）                                                                                       |                                                 |       |                               |
| 2 技能実習を行わせる事業所   | (ふりがな)                                                                                                               | きこうかぶしがいいしや おおさかこうじょう                           |       |                               |
|                  | ①名称                                                                                                                  | 機構株式会社 大阪工場<br>●実習実施予定表と一致していること。               |       |                               |
|                  | ②所在地                                                                                                                 | 〒〇〇〇－〇〇〇〇<br>大阪府〇〇市〇〇町〇－〇－〇<br>(電話〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇) |       |                               |
| ③技能実習責任者の氏名及び役職名 | (ふりがな)                                                                                                               | きこう いちろう                                        | 役職名   | 工場長                           |
|                  | 機構 一郎                                                                                                                |                                                 |       |                               |

●過去3年以内に技能実習責任者講習（法務大臣及び厚生労働大臣が告示で定めるものに限る。）を修了した者を選任。

●受講証を添付。

|                           |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |  |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|
|                           | (ふりがな)<br>④技能実習指導員の氏名<br>及び役職名 | きこう ろくろう<br>機構 六郎                                                                                                                                                                                                                                                      | 役職名<br>業務部長                         |  |
|                           | (ふりがな)<br>⑤生活指導員の氏名及び<br>役職名   | きこう しちろう<br>機構 七郎                                                                                                                                                                                                                                                      | 役職名<br>総務部長                         |  |
| 3 技能<br>実習生               | ①氏名                            | ローマ字<br>漢字                                                                                                                                                                                                                                                             | ●注記にかかわらず、漢字の氏名を省略し、ローマ字の氏名のみ記載でも可。 |  |
|                           | ②国籍（国又は地域）                     | 中国                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |  |
|                           | ③生年月日、年齢及び性別                   | 1900年 00月 00日（00才） 性別（男・女）                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |  |
|                           | ④帰国（予定）期間                      | 年 月（年 月 日～年 月 日）                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |  |
| 4 技能実習の区分                 |                                | <input type="checkbox"/> A（第一号企業単独型技能実習） <input type="checkbox"/> D（第一号団体監理型技能実習）<br><input type="checkbox"/> B（第二号企業単独型技能実習） <input checked="" type="checkbox"/> E（第二号団体監理型技能実習）<br><input type="checkbox"/> C（第三号企業単独型技能実習） <input type="checkbox"/> F（第三号団体監理型技能実習） |                                     |  |
| 5 技能<br>実習の<br>内容         | ①移行対象職種・作業の場合                  | コード番号（4-9-1）<br>職種名（そう菜製造業） 作業名（そう菜加工作業）                                                                                                                                                                                                                               |                                     |  |
|                           | 複数実施の場合                        | コード番号（ ）<br>職種名（ ） 作業名（ ）                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |  |
|                           | ②移行対象職種・作業以外<br>の場合            |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |  |
|                           | ③入国後講習                         | 第3面「入国後講習実施予定表」のとおり                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |  |
|                           | 入国前講習実施の有無                     | <input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無                                                                                                                                                                                                       |                                     |  |
|                           | ④実習                            | 第1号技能実習にあつては第4面「実習」又は第3号技能実習にあつては第5面「実習」第6面「実習実施予定表（2年目）」のとおり                                                                                                                                                                                                          |                                     |  |
| 6 技能実習の目標                 |                                | <input type="checkbox"/> 技能検定（試験名： 、級： ）<br><input checked="" type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名：惣菜製造業技能評価試験、級：専門級）<br><input type="checkbox"/> その他（内容： ）                                                                                                                  |                                     |  |
|                           | 複数実施の場合                        | <input type="checkbox"/> 技能検定（試験名： 、級： ）<br><input type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名： 、級： ）<br><input type="checkbox"/> その他（内容： ）                                                                                                                                         |                                     |  |
| 7 前段<br>階の目<br>標の達<br>成状況 | ①目標の達成                         | <input type="checkbox"/> 技能検定（試験名： 、級： ）<br><input checked="" type="checkbox"/> 技能実習評価試験（試験名：惣菜製造業技能評価試験、級：初級）                                                                                                                                                         |                                     |  |
|                           | ②前段階の技能実習計画の<br>認定番号           | 認 2004000×××                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |  |
| 8 技能実習の期間及び時間数            |                                | 延べ期間 2年 0月 0日間<br>（*2022年 5月 1日～2024年 4月 30日）<br>合計時間 3840時間（入国後講習 時間、実習 時間）                                                                                                                                                                                           |                                     |  |
| 9                         | ①監理団体の許可番号                     | 許 1804000×××                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |  |

●入国後講習は2号・3号の場合は不要であり、「第3面・・・」を抹消。また、8「入国後講習の時間数」、10①「講習手当の金額」の記載は不要。

●前段階について、2号の場合は1号、3号の場合は2号の認定番号を記載。

●「実習の期間」は、1号の場合は1年以内、2号及び3号の場合はそれぞれ2年以内で記載。  
期間の終期は例のとおり応当日の1日前の日となります。  
●1号の場合の期間の始期※は「入国後講習」の始期となります。

|                                   |                                              |  |                                                                            |  |      |   |   |   |
|-----------------------------------|----------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------|--|------|---|---|---|
| 団体<br>監理<br>型<br>技<br>能<br>実<br>習 | ②監理団体の許可の別                                   |  | <input checked="" type="checkbox"/> 一般監理事業 <input type="checkbox"/> 特定監理事業 |  |      |   |   |   |
|                                   | (ふりがな)<br>③監理団体の名称                           |  | ほうこうきょうどうくみあい<br>法厚協同組合                                                    |  |      |   |   |   |
|                                   | ④監理団体の住所                                     |  | 〒〇〇〇-〇〇〇〇<br>〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇-〇〇<br>(電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇)                        |  |      |   |   |   |
|                                   | (ふりがな)<br>⑤監理団体の代表者の氏名                       |  | くみあい たろう<br>組合 太郎                                                          |  |      |   |   |   |
|                                   | (ふりがな)<br>⑥監理責任者の氏名                          |  | くみあい じろう<br>組合 次郎                                                          |  |      |   |   |   |
|                                   | (ふりがな)<br>⑦担当事業所の名称                          |  | ほうこうきょうどうくみあい<br>法厚協同組合                                                    |  |      |   |   |   |
|                                   | ⑧担当事業所の所在地                                   |  | 〒〇〇〇-〇〇〇〇<br>〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-                                                  |  |      |   |   |   |
|                                   | (ふりがな)<br>⑨計画指導担当者の氏名                        |  | くみあい たいち<br>組合 太一                                                          |  |      |   |   |   |
|                                   | ⑩取次送出機関の氏名又は名称<br>(送出機関番号又は整理番号を<br>記載すること。) |  | 〇〇公司                                                                       |  |      |   |   |   |
|                                   |                                              |  | 送出機関番号                                                                     |  | 整理番号 | 0 | 1 | 1 |

●「送出機関番号」又は「整理番号」を記載。  
「送出機関番号」  
二国間取決めを作成している国の送出機関に  
付された9桁の番号  
(アルファベット3桁+数字6桁)  
例：VNM0123456  
「整理番号」  
二国間取決めを作成していない国の送出機関  
に付された4桁の番号    例：0111  
※番号先頭の「0」は省略しないで下さい。  
詳しくは、機構HP「よくある質問（監理団体許  
可申請）」12-4、12-5、12-6をお読みください。

|                      |                                              |                                    |               |          |
|----------------------|----------------------------------------------|------------------------------------|---------------|----------|
| 10 技能実習生<br>の待遇      | ①報酬                                          | 賃金                                 | 月給 ・ 日給 ・ 時給  | 1, 200 円 |
|                      |                                              | 講習手当                               |               | — 円      |
|                      |                                              | その他                                | 皆勤手当          | 5, 000 円 |
|                      | ②雇用契約期間                                      | 期間の定め                              | 有 (2022年5月1日) |          |
|                      | ③労働時間及び休<br>憩                                | 8 時 00 分 ~<br>(休憩： 12 時 00 分)      |               |          |
|                      | ④所定労働時間                                      | 年間 1920 時間 / 週平均 36.82 時間          |               |          |
|                      | ⑤休日                                          | 毎週土曜日・日曜日、祝日、夏休み〇日、年末年始〇日          |               |          |
|                      | ⑥休暇                                          | 年次有給休暇 6 か月継続勤務した場合、10 日           |               |          |
|                      | ⑦宿泊施設                                        | 当社社員寮〇〇〇号室    所在地：〇〇県〇〇市〇〇〇町〇-〇-〇〇 |               |          |
| ⑧技能実習生が定<br>期に負担する費用 | 食費月 13,000 円、居住費月 5,000 円、その他水道光熱費他月 4,000 円 |                                    |               |          |

●「技能実習生の待遇」は、参考様式(例：1-14、1-16、1-19)と整合性が取れた内容となること。

|       |                                                                                                            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 備考 | 本申請に係る担当者<br>担当者 機構株式会社 総務部長 機構七郎<br>連絡先 電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇 (内線 〇〇〇)                                          |
|       | ※ 過去1年以内に技能実習実施困難時届出書を提出した技能実習生の<br>有無<br><input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 |

(注意)

- 1 1 欄の①は、この申請を行うまでに、既に法第 17 条の規定による実施の届出を行い、実習実施者届出受理番号を得ている者については記載すること。
- 2 1 欄の④及び⑥について、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり」と記載し、別紙を添付すること。
- 3 1 欄の⑦は、日本標準産業分類の大分類及び小分類の記号及び名称を記載すること。
- 4 2 欄について、技能実習を行わせる事業所が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり」と記載し、別紙を添付すること。
- 5 3 欄の①は、ローマ字で旅券（未発給の場合、発給申請において用いるもの）と同一の氏名を記載するほか、漢字の氏名がある場合にはローマ字の氏名と併せて、漢字の氏名も記載すること。
- 6 3 欄の④は、第 3 号技能実習に係る申請である場合には、第 2 号技能実習の終了後第 3 号技能実習の開始までの間又は第 3 号技能実習開始から 1 年以内における本国への一時帰国の期間（一時帰国する予定の期間を含む。）を記載すること。帰国期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
- 7 5 欄の①及び②について、移行対象職種・作業である場合には、主務大臣が別途定めるコード表を参照した上でコード番号、職種名及び作業名を記載すること。移行対象職種・作業でない第 1 号技能実習に係る技能実習計画である場合には、技能実習の内容が分かるように具体的に記載すること。
- 8 5 欄の①について、複数の職種及び作業を実施する場合には、技能検定又は技能実習評価試験の合格に係る目標を定めた職種及び作業については、コード番号、職種名及び作業名を記載し、その他の職種及び作業については、複数実施の場合の欄にコード番号を全て記載すること。また、複数の職種及び作業を実施する理由を 11 欄に記載すること。
- 9 5 欄の③及び④は、技能実習の区分に応じた所定の様式で作成し、提出すること。
- 10 5 欄の③につき入国前講習を実施している場合には、その内容について別紙により提出すること。
- 11 6 欄及び 7 欄について、複数の職種及び作業を実施する場合には、主たる職種及び作業については、上欄に記載し、主たる職種及び作業以外の職種及び作業については、下欄の複数実施の場合の欄に記載すること。
- 12 6 欄について、その他の欄にチェックマークを付す場合には、目標とする業務内容、水準等を具体的に記載すること。
- 13 7 欄について、第 2 号技能実習に係る申請である場合には第 1 号技能実習に係る技能実習計画において定めた目標の達成状況を、第 3 号技能実習に係る申請である場合には第 2 号技能実習に係る技能実習計画において定めた目標の達成状況を記載すること。
- 14 8 欄について、技能実習の期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
- 15 10 欄の②について、雇用契約期間が複数あり、その記載事項の全てを欄内に記載することができないときは、同欄に「別紙のとおり。」と記載し、別紙を添付すること。
- 16 11 欄には、認定の申請に係る担当者の氏名、職名及び連絡先を記載すること。また、過去 1 年以内に技能実習実施困難時届出書を提出した技能実習生の有無（※印）について、該当する欄にチェックマークを付すこと。その他伝達事項があれば併せて記載すること。

第一号企業単独型技能実習（A）の場合に、作成が必要です。

入 国 後 講 習 実 施 予 定 表

講習実施施設

施設名 機構株式会社 研修所  
所在地 ○○県○○市○○町○-○-○  
連絡先 ○○○-○○○-○○○○

●第一号企業単独型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報について講義を行う講師」を社内講師とすることも可能。

法的保護に必要な情報について講義を行う講師

氏名 ①（社内講師）技能 一夫  
職業 法務部課長  
所属機関 当社  
専門的知識の経歴 法務部○○年  
資格・免許 ○○士  
②（外部講師）実習 太郎  
○○士  
○○事務所  
○○士歴○○年  
○○+

講習期間 2022年 5月 1日 ～ 2023年

●講習期間の始期は、入国日ではなく講習開始日。

| 講習内容<br>講師の氏名（役職・経験年数・委託の有無） |                                                                                           | 合計時間             | 1月<br>目          | 2月<br>目          | 3月<br>目          | 4月<br>目          | 5月<br>目          | 6月<br>目          | 7月<br>目          | 8月<br>目          | 9月<br>目          | 10月<br>目         | 11月<br>目         | 12月<br>目         |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 1                            | 日本語<br>技能 和雄<br>機構株式会社・顧問<br>中学教師○○年・委託無                                                  | 9<br>6<br>h      | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               |
| 2                            | 本邦での生活一般に関する知識<br>機構 七郎<br>機構株式会社・総務部長<br>総務経験○○年・委託無                                     | 1<br>2<br>h      | △h               | △h               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 3                            | 技能実習生の法的保護に必要な情報（a技能実習法令、b入管法令、c労働関係法令、dその他の法的保護に必要な情報）<br>a～cについて上記①・委託無<br>dについて上記②・委託有 | 8<br>h           | 8h               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 4                            | 機械の構造や操作・素材に関する知識<br>機構 六郎<br>機構株式会社・業務部長<br>業務経験○○年・委託無                                  | 1<br>6<br>4<br>h | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               |
| 5                            | 安全衛生等<br>機構 六郎<br>機構株式会社・業務部長<br>業務経験○○年・委託無                                              | 4<br>0<br>h      | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               | △h               |
| 合 計 時 間                      |                                                                                           | 合計時間             | 3<br>2<br>0<br>h | 1<br>2<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h | 1<br>0<br>0<br>h |

●第一号企業単独型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報」以外の科目は、修得させようとする技能等に係る業務に従事させる期間に入ってから講習を行うことも可能。

（注意）  
予定表は、当該内容の開始月から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すること。

第一号団体監理型技能実習(D)の場合に、作成が必要です。

入 国 後 講 習 実 施 予 定 表

講習実施施設

① 施設名: ○○市民文化センター 所在地: ○○県○○市○○町○ー○ 連絡先: 000-000-0000  
② 施設名: 法厚協同組合研修室 所在地: ○○県○○市○○町○○-○○-○○ 連絡先: 000-000-0000  
③ 施設名: 見学 所在地: 連絡先:

監理団体(講習の実施者)

名 称 法厚協同組合  
住 所 ○○県○○市○○町○○-○○-○○  
代表者の氏名 組合 太郎

法的保護に必要な情報について講義を行う講師

氏 名 実習 一夫  
職 業 ○○士  
所 属 機 関 ○○事務所  
専門的知識の経歴 ○○士歴○○年  
資格・免許 ○○士

●第一号団体監理型技能実習の場合には、「法的保護に必要な情報について講義を行う講師」には、申請者(実習実施者)又は監理団体に所属する者はなれません。

講習期間 2022年 5月 1日 ~ 2022年 6月 3

●講習期間の始期は、入国日ではなく講習開始日。

| 月 | 日  | 曜 日 | 講 習 内 容        |    |                  |    | 施設 | 数 | 講習実施者名         |
|---|----|-----|----------------|----|------------------|----|----|---|----------------|
|   |    |     | 午前(8:30~12:30) | 委託 | 午後(13:30~17:30)  | 委託 |    |   |                |
| 5 | 1  | 日   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 2  | 月   | 開校式(オリエンテーション) |    | 日本語              | ○  | ①  | 8 | △△、○○          |
|   | 3  | 火   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 4  | 水   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 5  | 木   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 6  | 金   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 7  | 土   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 8  | 日   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 9  | 月   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 10 | 火   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 11 | 水   | 本邦での生活一般に関する知識 |    | 本邦での生活一般に関する知識   |    | ②  | 8 | ××             |
|   | 12 | 木   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 13 | 金   | 技能実習に関するガイダンス  |    | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○、××          |
|   | 14 | 土   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 15 | 日   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 16 | 月   | 見学(消防訓練)○○消防署  | ○  | 見学(交通安全)○○警察署    | ○  | ③  | 8 | ○○消防署<br>○○警察署 |
|   | 17 | 火   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 18 | 水   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 19 | 木   | 日本語            | ○  | 技能実習生の法的保護(○○法令) | ○  | ①  | 8 | ○○、▽▽          |
|   | 20 | 金   | 日本語            | ○  | 技能実習生の法的保護(○○法令) | ○  | ①  | 8 | ○○、▽▽          |
|   | 21 | 土   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 22 | 日   | (休日)           |    | (休日)             |    |    |   |                |
|   | 23 | 月   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |
|   | 24 | 火   | 日本語            | ○  | 日本語              | ○  | ①  | 8 | ○○             |

|       |    |   |                   |   |                   |   |     |    |       |
|-------|----|---|-------------------|---|-------------------|---|-----|----|-------|
|       | 25 | 水 | 見学（市役所・銀行）        |   | 見学（受入れ企業工場）       |   | ③   | 8  | ××    |
|       | 26 | 木 | 日本語               | ○ | 日本語               | ○ | ①   | 8  | ○○    |
|       | 27 | 金 | 日本語               | ○ | 日本語               | ○ | ①   | 8  | ○○    |
|       | 28 | 土 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 29 | 日 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 30 | 月 | 機械の構造に関する知識       |   | 機械の構造に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 31 | 火 | 機械の構造に関する知識       |   | 機械の構造に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
| 6     | 1  | 水 | 機械の構造に関する知識       |   | 機械の構造に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 2  | 木 | 機械の構造に関する知識       |   | 機械の構造に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 3  | 金 | 安全衛生等             |   | 安全衛生等             |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 4  | 土 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 5  | 日 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 6  | 月 | 素材に関する知識          |   | 素材に関する知識          |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 7  | 火 | 素材に関する知識          |   | 素材に関する知識          |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 8  | 水 | 素材に関する知識          |   | 素材に関する知識          |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 9  | 木 | 素材に関する知識          |   | 素材に関する知識          |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 10 | 金 | 安全衛生等             |   | 安全衛生等             |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 11 | 土 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 12 | 日 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 13 | 月 | 機械の操作に関する知識       |   | 機械の操作に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 14 | 火 | 機械の操作に関する知識       |   | 機械の操作に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 15 | 水 | 機械の操作に関する知識       |   | 機械の操作に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 16 | 木 | 機械の操作に関する知識       |   | 機械の操作に関する知識       |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 17 | 金 | 安全衛生等             |   | 安全衛生等             |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 18 | 土 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 19 | 日 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 20 | 月 | 機械の構造・操作に関する知識    |   | 機械の構造・操作に関する知識    |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 21 | 火 | 機械の構造・操作に関する知識    |   | 機械の構造・操作に関する知識    |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 22 | 水 | 機械の構造・操作に関する知識    |   | 機械の構造・操作に関する知識    |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 23 | 木 | 機械の構造・操作に関する知識    |   | 機械の構造・操作に関する知識    |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 24 | 金 | 安全衛生等             |   | 安全衛生等             |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 25 | 土 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 26 | 日 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       | 27 | 月 | 機械の構造・操作・素材に関する知識 |   | 機械の構造・操作・素材に関する知識 |   | ②   | 8  | △△    |
|       | 28 | 火 | 安全衛生等             |   | 企業内での規律、心構え       |   | ②   | 8  | △△、×× |
|       | 29 | 水 | 企業内での規律、心構え       |   | 閉講式               |   | ②   | 8  | △△、×× |
|       | 30 | 木 | （休日）              |   | （休日）              |   |     |    |       |
|       |    |   |                   |   |                   |   |     |    |       |
|       |    |   |                   |   |                   |   |     |    |       |
| 合計時間数 |    |   |                   |   |                   |   | 320 | 時間 |       |

（注意）

- 1 講習施設が複数ある場合は、それぞれの施設名、所在地及び連絡先を記載し、講習施設の欄に、該当する番号を記載すること。
- 2 入国後講習を委託する場合は、委託する各日の科目ごとに「○」を記載すること。

実 習 実 施 予 定 表

① 事業所名 機構株式会社大阪工場 所在地 大阪府〇〇市〇〇町〇-〇-〇  
② 事業所名 所在地  
③ 事業所名 所在地  
実習期間 2022年 7月 1日 ~ 2023年 4月 30日

[illegible]

|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------|--|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|         | 作業                                                                                     |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | ii)食品衛生                                                                                |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 1. 作業者の衛生管理                                                                            |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 2. 調理器具の衛生維持                                                                           |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 3. 大量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                                                                |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                                                                         |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 3       | 関連作業<br>①原料入庫検品作業<br>②漬込み・カット等作業<br>③盛り付け・計量作業<br>④冷凍・レトルト殺菌処理作業<br>⑤製品の仕分け作業<br>⑥包装作業 | ① | 4<br>5<br>0<br>h      |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                                                                         |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 4       | 関連作業<br>安全衛生作業（関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業）<br>※上記2必須作業における安全衛生作業i）安全衛生の1.～8.の内容に同じ        | ① | 5<br>0<br>h           |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                                                                         |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 5       | 周辺作業<br>①加工工場内清掃作業<br>②加工工場内運搬作業<br>③梱包作業<br>④出荷作業                                     | ① | 2<br>7<br>0<br>h      |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                                                                         |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 6       | 周辺作業<br>安全衛生作業（関連作業、周辺作業を行う場合は必ず実施する作業）<br>※上記4に同じ                                     | ① | 3<br>0<br>h           |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                                                                         |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 7       |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|         |                                                                                        |   |                       |  |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 合 計 時 間 |                                                                                        |   | 1<br>6<br>0<br>0<br>h |  |  | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h |

（注意）

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

|            |                                                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用する素材、材料等 | 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(ドライフルーツ等)) 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(魚介藻類(干し魚介類等)) |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用する機械、器具等 | <p>①機械、設備</p> <p>1. 炊く：連続式若しくは固定式(3 升(約 4.5kg))6 釜以上 2. 茹でる：連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L 容量以上)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) 4. 合(和)える：10kg 以上の固定式ミキサー 5. 連続式野菜洗浄機(500L 水容量以上) 6. 自動成型機 7. 原料洗浄機 8. 原料脱水機 9. 用途別フードカッター 10. トッピング 11. 急速冷却器 12. 冷凍冷蔵庫 13. 真空機械 14. 金属探知機 15. 包装機 16. その他の調理器具</p> <p>②器工具等</p> <p>1. 包丁・まな板機 2. はさみ類 3. 皮むき道具 4. 製品バット(番重) 5. コンテナ(番重) 6. 冷凍パン 7. かご類</p> <p>③測定器類</p> <p>1. 中心温度計 2. 塩分濃度測定器 3. 計量器 4. 糖度計 5. 細菌検査器具 6. 消毒濃度測定器</p> |
| 製品等の例      | <p>1. 炊き物：炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2. 茹で物：茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3. 揚げ物：かき揚げ、天ぷら、コロケ等 4. 和え物：ごま和え、サラダ等 5. その他主食各種組合せ加工品：米飯類、調理麺類</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 指導体制       | <p>指導員名 機構 六郎</p> <p>免許・資格等</p> <p>1. 食品衛生管理者</p> <p>2. 調理師免許</p> <p>3. 2 級惣菜管理士以上 (日本惣菜協会認定)</p> <p>4. 惣菜製造業技能評価 2 級 (日本惣菜協会・農林水産省認定)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

第二号技能実習(B・E)、そう菜製造業・そう菜加工作業のモデル例です。実際の職種・作業に応じて作成してください。

## 実習実施予定表(1年目)

技能実習を行わせる事業所

① 事業所名 機構株式会社大阪工場 所在地 大阪府〇〇市〇〇町〇-〇-〇

② 事業所名 所在地

③ 事業所名 所在地

実習期間 2022年 5月 1日 ~ 2023年 4月 30日

●実習期間のうち、1年目の技能実習に係る期間を記入。

| 技能実習の内容                              |          | 事業所                                | 合計時間 | 月・時間数   |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|--------------------------------------|----------|------------------------------------|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|
| 必須業務、関連業務及び周辺業務の別<br>指導員の役職・氏名（経験年数） |          |                                    |      | 1月<br>目 | 2月<br>目 | 3月<br>目 | 4月<br>目 | 5月<br>目 | 6月<br>目 | 7月<br>目 | 8月<br>目 | 9月<br>目 | 10月<br>目 | 11月<br>目 | 12月<br>目 |
| 1                                    | 必須<br>作業 | 惣菜加工作業                             | ①    | 8       |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | ①下処理作業                             |      | 6       |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 1. 食材の洗浄作業                         |      | 4       |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 2. 食材の選別作業                         |      | h       | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h      | △ h      | △ h      |
|                                      |          | 3. 食材の皮剥き・粗カット等作業                  |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | ②調理作業                              |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | i)加熱処理（製品に応じて炊く、茹でる、揚げる、炒める、煮るを行う） |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 1. 食材（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・加熱温度測定作業                     |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 4. 調理製品の確認（マニュアル通り）作業              |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | ii)非加熱処理                           |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 1. 食材計量作業                          |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 2. 大量製造用調理機械・器具等の準備・運転操作作業         |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 3. 調理製品の確認（マニュアル通り）作業              |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 4. 洗浄・水切り作業                        |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 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                     |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 業務部長：機構六郎（〇〇年）                     |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
| 2                                    | 必須<br>作業 | 安全衛生作業                             | ①    | 9       |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | i)安全衛生                             |      | 6       |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 1. 雇入れ時等の安全衛生教育                    |      | h       | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h     | △ h      | △ h      | △ h      |
|                                      |          | 2. 作業開始前の安全確認作業                    |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 3. 惣菜製造業職種に必要な整理整頓作業               |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 4. 惣菜製造業職種の調理用機械設備等及び周囲安全確認作業      |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          | 5. 衛生保護着等の着用                       |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |
|                                      |          |                                    |      |         |         |         |         |         |         |         |         |         |          |          |          |

●厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準、技能実習計画のモデル例等を参照して、移行対象職種・作業において技能実習生に従事させる業務の具体的内容を検討し、技能実習計画に盛り込んでいくことが必要。

●事業所の実態に応じた内容を記載。

●そう菜製造業・そう菜加工作業等、厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準において、第三号技能実習に係る審査基準が示されていない職種・作業については、第三号技能実習は行えません。

●複数の職種及び作業を実施する場合には、職種・作業ごとに作成する必要があります。

●業務全体の合計時間と比較し、必須業務は2分の1以上、関連業務が2分の1以下、周辺業務が3分の1以下となりますようにします。

また、必須業務、関連業務及び周辺業務それぞれについて、従事させる時間のうち10分の1以上を安全衛生に係る業務

●厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準、技能実習計画のモデル例等を参照して、移行対象職種・作業において技能実習生に従事させる業務の具体的内容を検討し、技能実習計画に盛り込んでいくことが必要。

●事業所の実態に応じた内容を記載。

●そう菜製造業・そう菜加工作業等、厚生労働省のHPに掲載されている技能実習計画の審査基準において、第三号技能実習に係る審査基準が示されていない職種・作業については、第三号技能実習は行えません。

●複数の職種及び作業を実施する場合には、職種・作業ごとに作成する必要があります。

●業務全体の合計時間と比較し、必須業務は2分の1以上、関連業務が2分の1以下、周辺業務が3分の1以下となるようにします。

また、必須業務、関連業務及び周辺業務それぞれについて、従事させる時間のうち10分の1以上を安全衛生に係る業務を行わせる必要があります。

[illegible]

|         |  |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
|---------|--|--|-----------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--|
|         |  |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
|         |  |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |  |
| 合 計 時 間 |  |  | 1<br>9<br>2<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h |  |

(注意)

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用する素材、材料等 | 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(ドライフルーツ等)) 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(魚介藻類(干し魚介類等))                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 使用する機械、器具等 | ①機械、設備<br>1. 炊く：連続式若しくは固定式(3 升(約 4.5kg))6 釜以上 2. 茹でる：連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L 容量以上)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) 4. 炒める：20L 容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5. 煮る：満タン 50L 水容量以上の固定式釜 6. 合(和)える：10kg 以上の固定式ミキサー 7. 連続式野菜洗浄機(500L 水容量以上) 8. 自動成型機 9. 原料洗浄機 10. 原料脱水機 11. 用途別フードカッター 12. トッピング 13. 急速冷却器 14. 冷凍冷蔵庫 15. 真空機械 16. 金属探知機 17. 包装機 18. その他の調理器具<br>②器具等<br>1. 包丁・まな板機 2. はさみ類 3. 皮むき道具 4. 製品バット(番重) 5. コンテナ(番重) 6. 冷凍パン 7. かご類<br>③測定器類<br>1. 中心温度計 2. 塩分濃度測定器 3. 計量器 4. 糖度計 5. 細菌検査器具 6. 消毒濃度測定器 |
| 製品等の例      | 1. 炊き物：炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2. 茹で物：茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3. 煮物：五目煮、きんぴら、筑前煮等 4. 揚げ物：かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 5. 炒め物：野菜炒め、中華炒め等 6. 和え物：ごま和え、サラダ等 7. その他主食各種組合せ加工品：米飯類、調理麺類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 指導体制       | 指導員名 機構 六郎<br>免許・資格等 1. 食品衛生管理者<br>2. 調理師免許<br>3. 2 級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定)<br>4. 惣菜製造業技能評価 2 級(日本惣菜協会・農林水産省認定)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

実 習 実 施 予 定 表 ( 2 年 目 )

技能実習を行わせる事業所

- ① 事業所名 機構株式会社大阪工場 所在地 大阪府〇〇市〇〇町〇-〇-〇
- ② 事業所名 所在地
- ③ 事業所名 所在地

実習期間 2023年 5月 1日 ～ 2024年 4月 30日

●実習期間のうち、2年目の  
技能実習に係る期間を記入。

[illegible]

[illegible]

|         |  |                |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|---------|--|----------------|--|-----------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|         |  | 業務部長：機構六郎（〇〇年） |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 7       |  |                |  |                       |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| 合 計 時 間 |  |                |  | 1<br>9<br>2<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h | 1<br>6<br>0<br>h |

（注意）

予定表は、当該内容の開始月から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すること。

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 使用する素材、材料等 | 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(ドライフルーツ等)) 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(魚介藻類(干し魚介類等))                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 使用する機械、器具等 | ①機械、設備<br>1.炊く：連続式若しくは固定式(3 升(約 4.5kg))6 釜以上 2.茹でる：連続式若しくは固定式茹漕(丸釜)(50L 容量以上)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) 4.炒める：20L 容量以上の固定式ロースター(平釜・回転釜) 5.煮る：満タン 50L 水容量以上の固定式釜 6.焼く：連続式若しくはオープン 8 段式 2 台以上 7.蒸す：自動蒸し機(連続式、バッチ式)(9kg(3 段)以上) 8.合(和)える：10kg 以上の固定式ミキサー 9.連続式野菜洗浄機(500L 水容量以上) 10.自動成型機 11.原料洗浄機 12.原料脱水機 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<br>②器具等<br>1.包丁・まな板機 2.はさみ類 3.皮むき道具 4.製品バット(番重) 5.コンテナ(番重) 6.冷凍パン 7.かご類<br>③測定器類<br>1.中心温度計 2.塩分濃度測定器 3.計量器 4.糖度計 5.細菌検査器具 6.消毒濃度測定器 |
| 製品等の例      | 1.炊き物：炊飯(白飯、赤飯、味付け飯、おかゆ他) 2.茹で物：茹で麺(中華そば、日本そば、うどん、パスタ類) 3.煮物：五目煮、きんぴら、筑前煮等 4.焼き物：焼肉、味噌焼、焼き餃子等 5.揚げ物：かき揚げ、天ぷら、コロッケ等 6.蒸し物：茶碗蒸し、焼売等 7.炒め物：野菜炒め、中華炒め等 8.和え物：ごま和え、サラダ等 9.その他主食各種組合せ加工品：米飯類、調理麺類                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 指導体制       | 指導員名 機構 六郎<br>免許・資格等 1.食品衛生管理者<br>2.調理師免許<br>3.2 級惣菜管理士以上(日本惣菜協会認定)<br>4.惣菜製造業技能評価 2 級(日本惣菜協会・農林水産省認定)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

私(申請者)は、法第10条各号に規定する下記欠格事由のいずれにも該当しないことを確認しましたので、その旨をここに誓約します。 

●申請者本人が欠格事由に該当しないことを確認した上でチェックマークを付けます。

(注意)

申請者本人がチェックマークを付すこと。

【法第10条各号に規定する欠格事由】

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律(平成二十八年法律第八十九号)(抄)  
(認定の欠格事由)

第十条 次の各号のいずれかに該当する者は、第八条第一項の認定を受けることができない。

- 一 禁錮以上の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 二 この法律の規定その他出入国若しくは労働に関する法律の規定(第四号に規定する規定を除く。)であって政令で定めるもの又はこれらの規定に基づく命令の規定により、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 三 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成三年法律第七十七号)の規定(同法第五十条(第二号に係る部分に限る。))及び第五十二条の規定を除く。)により、又は刑法(明治四十年法律第四十五号)第二百四条、第二百六条、第二百八条、第二百八条の二、第二百二十二条若しくは第二百四十七条の罪若しくは暴力行為等処罰に関する法律(大正十五年法律第六十号)の罪を犯したことにより、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 四 健康保険法(大正十一年法律第七十号)第二百八条、第二百十三條の二若しくは第二百十四條第一項、船員保険法(昭和十四年法律第七十三号)第一百五十六条、第一百五十九條若しくは第一百六十條第一項、労働者災害補償保険法(昭和二十二年法律第五十号)第五十一条前段若しくは第五十四条第一項(同法第五十一条前段の規定に係る部分に限る。)、厚生年金保険法(昭和二十九年法律第百十五号)第二百二條、第二百三條の二若しくは第二百四條第一項(同法第二百二條又は第二百三條の二の規定に係る部分に限る。)、労働保険の保険料の徴収等に関する法律(昭和四十四年法律第八十四号)第四十六條前段若しくは第四十八條第一項(同法第四十六條前段の規定に係る部分に限る。))又は雇用保険法(昭和四十九年法律第百十六号)第八十三條若しくは第八十六條(同法第八十三條の規定に係る部分に限る。))の規定により、罰金の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して五年を経過しない者
- 五 心身の故障により技能実習に関する業務を適正に行うことができない者として主務省令に定めるもの
- 六 破産手続開始の決定を受けて復権を得ない者
- 七 第十六条第一項の規定により実習認定を取り消され、当該取消しの日から起算して五年を経過しない者
- 八 第十六条第一項の規定により実習認定を取り消された者が法人である場合(同項第三号の規定により実習認定を取り消された場合については、当該法人が第二号又は第四号に規定する者に該当することとなったことによる場合に限る。)において、当該取消しの処分を受ける原因となった事項が発生した当時現に当該法人の役員(業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者をいい、相談役、顧問その他いかなる名称を有する者であるかを問わず、法人に対し業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者と同等以上の支配力を有するものと認められる者を含む。第十二号、第二十五条第一項第五号及び第二十六条第五号において同じ。)であった者で、当該取消しの日から起算して五年を経過しないもの
- 九 第八条第一項の認定の申請の前日五年以内に出入国又は労働に関する法令に関し不正又は著しく不当な行為をした者
- 十 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第二条第六号に規定する暴力団員(以下この号において「暴力団員」という。))又は暴力団員でなくなった日から五年を経過しない者(第十三号及び第二十六条第六号において「暴力団員等」という。))
- 十一 営業に関し成年者と同一の行為能力を有しない未成年者であって、その法定代理人が前各号又は次号のいずれかに該当するもの
- 十二 法人であって、その役員の中に前各号のいずれかに該当する者があるもの
- 十三 暴力団員等がその事業活動を支配する者

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律施行令(平成二十九年政令第百三十六号)(抄)  
(法第十条第二号の出入国又は労働に関する法律の規定であって政令で定めるもの)

第一条 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律(以下「法」という。))第十条第二号の出入国又は労働に関する法律の規定であって政令で定めるものは、次のとおりとする。

- 一 労働基準法(昭和二十二年法律第四十九号)第一百七十七条(船員職業安定法(昭和二十三年法律第百三十号)第八十九条第一項又は労働者派遣事業の適正な運営の確保及び派遣労働者の保護等に関する法律(昭和六十年法律第八十八号。以下「労働者派遣法」という。))第四十四条第一項の規定により適用される場合を含む。)、第一百八条第一項(労働基準法第六条及び第五十六条の規定に係る部分に限る。)、第一百九条(第一号(同法第十六条、第十七条、第十八条第一項及び第

三十七条の規定に係る部分に限る。)に係る部分に限る。)及び第二百二十条(第一号(同法第十八条第七項及び第二十三条から第二十七条までの規定に係る部分に限る。)に係る部分に限る。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第二百二十一条の規定

二 船員法(昭和二十二年法律第百号)第二百二十九条(同法第八十五条第一項の規定に係る部分に限る。)、第三百十条(同法第三十三条、第三十四条第一項、第三十五条、第四十五条及び第六十六条(同法第八十八条の二の二第四項及び第五項並びに第八十八条の三第四項において準用する場合を含む。))の規定に係る部分に限る。)及び第三百十一条(第一号(同法第五十三条第一項及び第二項、第五十四条、第五十六条並びに第五十八条第一項の規定に係る部分に限る。))及び第三号に係る部分に限る。)の規定並びにこれらの規定に係る同法第三十五条第一項の規定(これらの規定が船員職業安定法第九十二条第一項の規定により適用される場合を含む。)

三 職業安定法(昭和二十二年法律第百四十一号)第六十三条、第六十四条、第六十五条(第一号を除く。))及び第六十六条の規定並びにこれらの規定に係る同法第六十七条の規定

四 船員職業安定法第百一条から第百十五条までの規定

五 出入国管理及び難民認定法(昭和二十六年政令第百十九号)第七十一条の三、第七十一条の四、第七十三条の二、第七十三条の四から第七十四条の六の三まで、第七十四条の八及び第七十六条の二の規定

六 最低賃金法(昭和三十四年法律第百三十七号)第四十条の規定及び同条の規定に係る同法第四十二条の規定

七 労働施策の総合的な推進並びに労働者の雇用の安定及び職業生活の充実等に関する法律(昭和四十一年法律第百三十二号)第四十条第一項(第二号に係る部分に限る。))の規定及び当該規定に係る同条第二項の規定

八 建設労働者の雇用の改善等に関する法律(昭和五十一年法律第三十三号)第四十九条、第五十条及び第五十一条(第二号及び第三号を除く。))の規定並びにこれらの規定に係る同法第五十二条の規定

九 賃金の支払の確保等に関する法律(昭和五十一年法律第三十四号)第十八条の規定及び同条の規定に係る同法第二十条の規定

十 労働者派遣法第五十八条から第六十二条までの規定

十一 港湾労働法(昭和六十三年法律第四十号)第四十八条、第四十九条(第一号を除く。))及び第五十一条(第二号及び第三号に係る部分に限る。))の規定並びにこれらの規定に係る同法第五十二条の規定

十二 中小企業における労働力の確保及び良好な雇用の機会の創出のための雇用管理の改善の促進に関する法律(平成三年法律第五十七号)第十九条、第二十条及び第二十一条(第三号を除く。))の規定並びにこれらの規定に係る同法第二十二條の規定

十三 育児休業、介護休業等育児又は家族介護を行う労働者の福祉に関する法律(平成三年法律第七十六号)第六十二条から第六十五条までの規定

十四 林業労働力の確保の促進に関する法律(平成八年法律第四十五号)第三十二条、第三十三条及び第三十四条(第三号を除く。))の規定並びにこれらの規定に係る同法第三十五条の規定

十五 労働者派遣法第四十四条第四項の規定により適用される労働基準法第百十八条、第百十九条及び第二百二十一条の規定、船員職業安定法第八十九条第七項の規定により適用される船員法第二百二十九条から第三百十一条までの規定並びに労働者派遣法第四十五条第七項の規定により適用される労働安全衛生法(昭和四十七年法律第五十七号)第百十九条及び第二百二十二条の規定

○ 外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律施行規則(平成二十八年法務省・厚生労働省令第三号)(抄)

(技能実習に関する業務を適正に行うことができない者)

第十六条の二 法第十条第五号(法第十一条第二項において準用する場合を含む。))の主務省令で定めるものは、精神の機能の障害により技能実習に関する業務を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者とする。