

図3 OJTシートの例（パン製造）

職種:製造職	職務:製造	レベル:1	年齢:20歳(業務経験 2003年4月～2005年9月)	自己(上司)評価			評価結果			
				1人で十分に遂行できている		訓練・指導の必要はない				
				ある程度は遂行できている		特に訓練・指導の必要はないが、さらに能力を高めていくとよい				
				十分に遂行できていない		訓練・指導が必要				
所属:	氏名:	作成年月日:2005年4月15日								
能力ユニット	仕込み・発酵	原材料の保管・管理から、パン生地の発酵に至る一連の作業を遂行する能力								
評価項目			自己評価	上司評価	評価結果	業務遂行上の教育訓練目標				
原材料保管	納品に立ち合い、原材料について検収・検品を行い、納品された原材料の不具合を確認している。					<ul style="list-style-type: none"> ・配合ができるようになるため、配合表の読み方・原材料の配合量の計算法を学習する。 ・原材料のミキシングの均一な仕上りを確認するポイントを押さえ、適切に混ぜることができるようになる。 ・発酵室の温度・湿度の条件設定の仕方を学習し、適切に設定できるようになる。 ・冷凍・冷蔵に関わる工程について一通りの流れを学習し、業務を担当できるようになる。 				
	社内規程や上司・先輩の指示に従って、原材料をその特性に合わせて冷蔵庫、冷凍庫、低温室、温室内などの貯蔵場所に保管し、入出庫の管理を行っている。									
	上司や先輩の指示に従い、必要とされる量の原材料を計量し、出庫している。									
計量・ミキシング	上司や先輩の指示に従って、仕込みを適切に行っている。									
	製造するパンの種類にあった計量器具を正しく選択し、秤の0点調整など、計量器具の調整を行ったうえで原材料を正確に計量している。									
	配合表の読み方を理解したうえで、計量された原材料の配合量を計算するとともに、決められた順序で原材料を投入し、上司や先輩の指示に従ってその日の温度、湿度の状況に合わせた配合を行っている。									
	気温や室温を考慮しながら仕込み水の温度を適切に管理している。									
	決められた混捏時間を守り、上司や先輩の指示に従ってミキサーなどを用いて小麦や水などの原材料を均一に混ぜている。									
	上司や先輩の指示に従って、ミキシングに使用するミキサーのミキサーボールを清掃・管理している。									
	ミキシングの状況について、上司や先輩に報告している。									
発酵	発酵室の温度、湿度を決められた条件通りに設定している。									
	捏ね上げられたパン生地を発酵室で決められた時間通りに発酵させている。									
冷蔵・解凍	生地の捏ね上げ温度を通常より低めに設定し、ただちに凍結し包装したうえで貯蔵している。									
	決められた工程を守り、冷蔵・冷凍・解凍を行う際にパン生地を適切に取り扱っている。									

(作成年月日:2005年3月15日)