

第3章 検討結果のまとめ

第1節 見直し作業

1-1 見直しのポイント

見直しにあたっては前述したようにアンケート結果及びヒアリング調査の結果並びに以下の(1)～(5)の項目等を参考に見直し作業を行った。

- (1) 教科、設備、技能照査の名称・細目等が時代のニーズに合っているかどうか。
 - ・製版科、印刷科、商業デザイン科については、デジタル化への対応が必要であるため、写真処理や製版印刷、写真植字等の用語を削除しDTPやWebデザイン等の用語を追加する。
- (2) 設備機器や数量等が時代のニーズに合っているかどうか。
 - ・製造されていない機器を削除するとともに新たなデジタル機器を追加する。
- (3) 稀少科について関係団体等の要望を把握しているか。
 - ・製本科からの意見：「デジタル化が進む中、伝統や歴史に基づく基本的な技術は残すべきである。“オフセット印刷”や“活字”といった言葉が死語になりつつあるが心配である。製本はアナログが重要である。」
- (4) 用語の表記が分野を超えて統一されているか。
 - ・パソコン→OA機器
 - ・意思疎通、協調性、自己表現能力→コミュニケーションスキル
 - ・老人→高齢者、老人食→介護食とする。
- (5) 設備機器の数量について確認する。
 - ・設備機器の台数は、訓練生10人あたり1名の指導員を配置することを前提として決められている。
 - ・設備基準は、1科単独で設置した場合の広さ及び数量としている。訓練科が2つ以上ある場合には、それぞれの訓練科において訓練の実施に支障がない限り共通で使用するものとして設置することができる。
 - ・中学校卒業者等訓練の設備基準で「建物その他の工作物」は、二年(2学年)で使用することを前提とした広さを示している。高等学校卒業者等を対象とした訓練は、基本的に1年訓練の場合と2年訓練の場合では広さが異なる。そのため基本的に、高等学校卒業者等の訓練(1学年)では、中学校卒業者等の訓練(2学年)の場合よりも実習場等が狭く定められている。

1-2 見直し提案表の作成

4回にわたる基礎研究会を行い、教科・設備・技能照査の細目について見直し提案表を作成し厚生労働省に提出した。**表3-1**は、見直し個所の一覧である。

- ・“○”は、修正個所がある場合を表す。
- ・“－”は、修正個所がない場合を表す。
- ・“なし”は、基準の細目が定められていない場合を表す。
- ・木工塗装科の設備基準については、定められていないが、設置科もあることから金属塗装科及び建築塗装科を参考に新規提案することとした。
- ・写真科については、基礎研究会では特に見直しを行わないこととした。その理由としては、写真科を設置している認定校が1校あるが、現在休止中であり今後も再開する見通しがなく、見直すとなれば製版科・印刷科と同様にアナログからデジタルへの大幅な修正が必要となり、設備機器等の整備にも影響するためなどである。
- ・理容科・美容科の教科の細目については、理容師及び美容師養成施設指定規則とも照らし合わせて確認した結果、見直す事項はなかった。

以下、**表3-2**に教科の見直し、**表3-3**に設備の見直し、**表3-4**に技能照査の見直し提案表を掲載した。これらは、職業能力開発総合大学校のホームページ「職業能力開発ステーションサポートシステム（TETRAS）」上の普通課程・普通職業訓練情報検索に掲載されている現行の教科の細目／設備の細目／技能照査の細目を基に修正を行ったものである。青字・取消線は削除、赤字は追加項目を表す。右欄には、基礎研究会としての見直し理由を記述した。

表3-1 基準の細目の見直し個所一覧

分野 (大分類)	系		科		修正の有無					設置数	
	no.	訓練系	no.	訓練科名	教科		設備	技能照査		公共	認定
					基礎	専攻		基礎	専攻		
農林	1	園芸サービス系	1	園芸科	○	○	○	○	○		1
			2	造園科	○	○	○	○	○	2	21
	1.5	森林系	3	森林環境保全科	○	○	なし	○	○		
デザイン	24	印刷 製本系	60	製版科		○	○		○	4	
			61	印刷科	○	○	○	○	○	1	
			62	製本科		○	○		○		1
食品	30	食品加工系	70	製麺科		なし	なし		なし		
			71	パン・菓子製造科		—	○		○		7
			72	食肉加工科	—	○	—	—	—		1
			73	水産加工科		なし	○		なし		
			74	発酵製品製造科		なし	なし		なし		
化学	39	化学系	105	化学分析科	○	—	○	—	○		
			106	公害検査科		○	○		○	2	
デザイン	41	塗装系	112	金属塗装科	○	○	○	○	○	3	3
			113	木工塗装科		○	新規	○	—	1	
			114	建築塗装科		○	○	○	○	2	34
	42	デザイン系	115	広告美術科		—	○		—	3	1
			116	工業デザイン科	—	—	○	—	—	4	1
			117	商業デザイン科		○	○		○	1	
サービス	45	オフィスビジネス系	120	電話交換科		—	○		—		
			121	経理事務科		—	○		○		7
			122	一般事務科	○	—	○	○	—	1	
			123	OA事務科		—	○		—	7	2
			124	貿易事務科		—	○		○		
	46	流通ビジネス系	125	ショップマネジメント科	○	—	○	○	○		1
			126	流通マネジメント科		—	○		○		
	47	写真系	127	写真科	—	—	なし	—	—		1
	48	社会福祉系	128	介護サービス科	○	○	○	○	○		
	49	理容・美容系	129	理容科	—	—	○	○	—	2	7
130			美容科		—	○		—	2	13	
50	接客サービス系	131	ホテル・旅館・レストラン科	○	—	○	○	○		2	
		132	観光ビジネス科		—	○		○	1		
食品	51	調理系	133	日本料理科		○	○		○		2
			134	中国料理科	—	○	○	—	○		
			135	西洋料理科		—	○		○		
医療	52	保健医療系	136	臨床検査科	○	—	○	○	—		
サービス	53	装飾系	137	フラワー装飾科	なし	なし	なし	なし	なし		1
										36	106

○：修正有 ー：修正無 なし：未設定

表 3－2 教科の細目の見直し提案表

本提案表は、基礎研究会において検討した見直し（基準の細目）案である。別添の改正省令（基準の細目）案は、本提案表を踏まえ厚生労働省で審議された最終案である。したがって、本提案表については変更されていることを申し添える。

園芸サービス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		1 園芸サービス系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		植物の取扱いにおける基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	植物学概論	40	植物の生活、植物の器官	
	2	栽培法概論	20	花卉の分類、緑化樹の分類、栽培環境、栽培管理	
	3	生産工学概論	40	作業の改善及び標準化、品質管理、運搬管理、設備の保全	
	4	植物病理学及び農業薬品	60	植物の病虫害及びその防除法、農業薬品の用途・効果・人体への影響	
	5	土及び肥料	60	土壌の種類及び性質、土壌の改良法、植物栄養及び肥料	
	6	農業機械	20	各種農業用機械	
	7	安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規	
	系基礎学科合計		260		
系基礎実技	1	農業機械使用法	40	農業機械の取扱い及び手入れ	
	2	土及び肥料準備実習	60	土壌改良、培養土、腐葉土、施肥	
	3	栽培基本実習	80	栽培設備の取扱い及び手入れ、花卉栽培実習、緑化樹栽培実習	
	4	安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業、応急措置、救急措置、 KYT活動	危険予知訓練(KYT)は、一般的に広く行われており、安全意識の向上や事故防止対策として有効なため。
	系基礎実技合計		200		
訓 練 科		1-1 園芸サービス系園芸科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		草花、野菜、果樹等の栽培における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	生物工学概論	80	バイオテクノロジー、茎頂培養と増殖、胚及び細胞培養	
	2	温室管理	20	電熱温床、ミスト装置、温風暖房器	
	3	栽培法	100	野菜の分類、果樹の分類、繁殖法、開花調整、各種植物の栽培法	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	器工具使用法	20	各種園芸用器工具の使用法	
	2	栽培実習	210	繁殖実習、緑化樹の栽培、野菜の栽培、果樹の栽培	
	3	荷造及び出荷実習	20	根巻き、整姿、 荷作り荷造	誤字であるため。
	専攻実技合計		250		

園芸サービス系

訓 練 科		1-2 園芸サービス系造園科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		庭園等の築造における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	庭園概論	40	庭園の歴史、様式、作庭技法、造園計画学	庭園概論に「造園計画学」を追加する。
	2	材料	10	造園材料の種類、性質及び用途、材料試験	
	3	設計及び製図法	30	土木製図の基礎、土木設計図、JIS製図規格(土木製図・建築製図)、造園設計、CAD	学科であることから「設計及び製図法」とする。設計として造園設計を追加する。CADも追加する。
	4	造園法	50	造園材料の施工管理、造園植物の管理、室内園芸装飾、計画・設計、屋上・壁面緑化技術(計画・設計)	「室内園芸装飾」は造園には必要ない。計画は基礎の「庭園概論」で行う方がよい。「屋上・壁面緑化技術」は最新技術で広く導入されているため。
	5	測量法	50 40	距離及び角の測定、多角測量、水準測量、平板測量、スタジア測量、その他の測量	「その他の測量」は行わない。時間数を50h→40hとする。
	6	仕様及び積算	20	工事内訳書、仕様書、積算	
	7	関係法規	10	労働関係法令、建設業法、都市公園法、自然公園法、景観緑三法	技能検定の学科試験の範囲に入っているなど必要であり「関係法規」の科目を追加する。
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	根掘り及び植栽実習	70	根掘り、植栽、地被	
	2	造園実習	90	造園工作物の工作・施工、簡単な庭の作製(計画・設計・測量・施工)	具体的な手順の表記を追加。
	3	庭園管理実習	40	各種庭園の総合的管理作業	
	4	養生	50 30	幹巻き、支柱立て、日除け、風除け、給水管等の凍結防止、病害虫防除	「給水管等の凍結防止」は行わない。時間数を50h→30hとする。
	5	製図実習	20	平面図・詳細図(土木製図・建築製図)、透視図、CAD操作	必要であり抜けていたため。
	専攻実技合計		250		

森林系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		1.5 森林系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能範囲及びこれに関する知識に範囲		森林の取り扱いにおける基礎的な技能及びこれに関する知識			
教科の科目		訓練時間	教科の細目		
系基礎学科	1	樹木学概論	40	樹木・緑化樹の分類、生理、生態	
	2	林業機械概論	20	各種林業用機械の構造及び操作法	林業用機械を林業機械に統一する。
	3	生産工学概論	20	計画と統制、作業の改善及び合理化・標準化、品質管理、運搬管理	
	4	森林管理	100	造林、収穫、間伐、林地保全	
	5	測量法及び測樹法	50	林地の測量法、測樹法、航空写真の判読法	
	6	安全衛生	30	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規	
	7	関係法規	10	森林関係法規	
	系基礎学科合計		270		
系基礎実技	1	林業機械基本実習	30	各種林業用機械の操作及び運転実習	林業用機械を林業機械に統一する。
	2	森林管理実習	80	造林、収穫、間伐、林地保全実習	
	3	測量及び測樹実習	60	林地の測量、測樹	
	4	安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業、応急措置、救急措置	
	系基礎実技合計		190		
訓練科		1.5-3 森林系森林環境保全科			
訓練の対象となる技能範囲及びこれに関する知識に範囲		森林施業・森林の多方面利用その他の森林の管理及び経営における技能及びこれに関する知識			
教科の科目		訓練時間	教科の細目		
専攻学科	1	森林空間利用	10	森林のレクリエーション利用	
	2	森林環境保全	80	社会経済、森林計画、森林環境、森林生態、森林保護	
	3	林業機械	40	各種林業用機械の点検及び整備法、作業システム、はい作業法、架線作業法	林業用機械を林業機械に統一する。
	4	森林土木施工法	40	林道・作業道・管理道・治山等の計画、設計、施工及び施行工管理、仕様及び概算	施行ではなく施工の誤りである。
	専攻学科合計		170		
専攻実技	1	森林環境保全実習	40	社会経済調査、森林生態調査、森林被害調査、森林被害防除実習	
	2	林業機械作業実習	60	各種林業機械の作業システム実習、はい作業実習、架線作業実習	
	3	森林土木施工実習	40	作業道の計画、設計、施工及び施行工管理、仕様及び概算	施行ではなく施工の誤りである。
	4	林業機械点検及び整備実習	60	各種林業用機械の点検及び整備実習	林業用機械を林業機械に統一する。
	専攻実技合計		200		

印刷・製本系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓 練 科		24 印刷・製本系共通		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		製版、印刷及び製本における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
系基礎学科	1 コンピュータ概論	20	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア、 セキュリティ	”セキュリティへの対応が重要になっているため”セキュリティを追加する。
	2 印刷・製本概論	80	印刷の歴史、印刷と文化、 製版印刷法の概要 DTP 、印刷方式、加工、製本の沿革、製本の意義、製本の種類、書籍の各部の名称、 印刷の新技术	”製版印刷法の概要”は、現状に合わないため”DTP”に変更する。また、”印刷の新技术”（デジタルメディア）の項目を追加する
	3 デザイン概論	70	デザイン原理、デザインの分野と沿革、図の構成、形、文字、色彩	
	4 生産工学概論	30 10	品質管理、工程管理	30時間から10時間に変更する。印刷業は受注生産であり、見込み生産は無い。また、製造業と異なり印刷関係の工程管理は、ほとんどないため時間数を減らす。
	5 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、具体的災害防止対策、VDT作業	
	系基礎学科合計		220 200	
系基礎実技	1 コンピュータ操作基本実習	40	コンピュータ等の使用実習	
	2 印刷物作成及び加工基本実習	40 60	用具使用法、 描写図形描画 、 イラストレーション出力データの作成、出力作業 、色彩構成	”描写”については具体的な図形描画とする。アナログ作業のイラストレーションはなくなり、デジタルデータの作成技能が必要となっている。そのため、”イラストレーション”を削除し、”（デジタル）出力データの作成”、”出力作業”を付加する。
	3 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		100 120	

印刷・製本系

訓練科		24-57 印刷・製本系製版科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		製版に関する画像処理における技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 写真理論	50 10	写真の原理、発色現象、感光材料、写真材料、デジタル画像	印刷科・製版科では、フィルムを使うことはない、そのためフィルムに関する内容を削除し、細目を、“写真の原理”とする。時間数も大幅に減らす。
	2 画像処理	120 100	原稿、写真撮影、写真処理、デジタル画像、色彩、単色製版、多色製版、プリプレス、画像処理、画像通信、データ管理、デジタルメディア	写真撮影、写真処理を1本化して“デジタル画像”とする。製版工程（単色製版、多色製版）を“プリプレス”とする。画像通信は、“データ管理”とし現状の作業に合わせる。“デジタルメディア（印刷の新技術）”の項目を追加する。訓練時間を120hから100hへ変更し20hをレイアウトデザイン実習に加える。
	3 グラフィックデザイン	40	企画原案、プレゼンテーション、印刷原稿作成、フィニッシュ作成、編集レイアウト、色彩計画、製版指定	フィニッシュ作成は無い、行わない。“デジタルによる”編集レイアウト”に変更する。
	専攻学科合計	210 150		
専攻実技	1 写真撮影実習	80 20	カメラ操作、写真撮影、写真出力	デジタルカメラによる撮影実習は、現像処理等がいらないので時間を減らす。写真撮影実習を20hとする
	2 画像処理実習	140 180	画像処理、画像通信、印字、校正、修正、保存、出力、デジタルメディア	電子書籍・カラーマネージメント等の新しい技術に対応できるように“デジタルメディア”を追加し時間数を180hとする。
	3 組版デザイン実習 レイアウトデザイン実習	70 150	原稿作成、紙面構成、文字編集、色彩構成、組み版（ページレイアウト）、ページレイアウト、製版指定、色校正、表現技法、データの校正・修正、面付け・出力、製本加工	「組版デザイン実習」の組版は書籍を主に行うため狭義の意味になる。よって、ポスター、チラシ作製等も含めた「レイアウトデザイン実習」に変更する。これに伴い、“組み版”を“ページレイアウト”に変更する。また、制作後の修正等が必要なため、“データの校正・修正、面付け・出力、製本加工”の細目を追加する。
	専攻実技合計	290 350		

印刷・製本系

訓練科		24-58 印刷・製本系印刷科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		印刷における技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 印刷機械	40 50	印刷機械・印刷関連機械の構造・操作法、 デジタル印刷機・デジタル関連機器の構造・操作法	デジタル印刷機の項目が無いので追加する。
	2 印刷材料	40 20	感光材料、 写真製版材料 、インキ、紙	写真製版材料は使わないため削除。
	3 印刷法	420 130	オフセット印刷、 デジタル印刷 、(印刷機の調整法、準備作業法、印刷作業、故障の原因と対策、印刷終了後の措置)	デジタル印刷機に関する項目が無いので追加する。
	専攻学科合計		200	
専攻実技	1 製版・刷版実習	100	版出力、版処理、版材の取扱い、 デジタルデータの確認と調整、CTPの取り扱い方と出力処理	デジタルデータとCTPの出力等を追加する。
	2 印刷実習	200	給紙措置、インキ調整、湿し水措置、刷版の取付け、印刷調整、紙取扱い、刷版処理、 デジタル印刷機の準備、データ確認と処理・メンテナンス、デジタル製本機の準備・調整、後加工処理	デジタル印刷機に関わる項目を追加する。
	専攻実技合計		300	
訓練科		24-59 印刷・製本系製本科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		製本における技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 製本機械	50	製本機械の沿革、製本機械の種類・機能及び構造、製本機械の操作	
	2 製本材料	30	製本材料一般、接着材料、とじ材料、装丁材料	
	3 製本法	120	製本法の意義、 本上 製本工作法、 仮並 製本工作法、事務用品工作法、和本工作法、製本の保存管理	業界用語に修正する。
	専攻学科合計		200	
専攻実技	1 製本機械操作実習	40	製本機械の操作実習	
	2 製本実習	220	本上 製本、 仮並 製本、事務用品類工作	業界用語に修正する。
	3 検査実習	40	外観検査、寸法検査	
	専攻実技合計		300	

食品加工系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		30 食品加工系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教科の科目		訓練時間	教科の細目		
系基礎学科	1	微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止	
	2	生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設備の保全	
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値	
	4	食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法	
	5	環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理	
	6	測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法	
	7	安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規	
	8	関係法規	30	衛生法規、食品衛生法	
	系基礎学科合計		200		
系基礎実技	1	測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別	
	2	製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業	
	3	安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業	
	系基礎実技合計		100		
訓練科		30-70 食品加工系製麺科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		麺製品の製造における技能及びこれに関する知識			
教科の科目		訓練時間	教科の細目		
専攻学科	1	材料		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2	製麺機械の構造			
	3	製造原理及び製造法			
	4				
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	機械操作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2	麺製造実習			
	3	製品保存実習			
	専攻実技合計		350		

食品加工系

訓 練 科		30-71 食品加工系パン・菓子製造科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		パン並びに和菓子及び洋菓子の製造における技能並びにこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 発酵学	30	酵母・細菌・かびの発酵作用とその利用	
	2 材料	70	主材料、副材料、補助材料	
	3 製パン・製菓機械の構造	20	基本的な製造用機械装置、基本的な製造用器具、補助的な製造用機械装置、機械装置及び器工具の保守管理	
	4 製造原理及び製造法	130	パン・菓子の歴史と分類、各種菓子の製造	
	専攻学科合計		250	
専攻実技	1 機械操作実習	30	パン・菓子製造用機械の操作	
	2 パン・菓子製造実習	300	パン・菓子の製造	
	3 製品保存実習	20	パン・菓子の保存及び品質管理	
	専攻実技合計		350	
訓 練 科		30-72 食品加工系食肉加工科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		食肉加工製品の製造における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 畜産概論	30	家畜生産の歴史、家畜の生産・流通・品質改良、食肉関連事業の概要、食肉の需要、畜産食肉行政	
	2 食肉概論	20	食肉の性状と変化、保存方法、衛生管理、食肉検査、食肉規格	
	3 家畜解剖学	10	牛・豚等の骨格・筋肉等の名称・形態・機能	
	4 食肉加工法	90	原料肉の種類、選定及び処理技法、ハム・ソーセージ・缶詰の製造工程、添加物と副資材、加工機械の原理と取扱い方法	"の"を挿入する。
	5 食肉生産流通	50	需要概要、生産・消費・輸入・価格・販売の概要、流通経路、価格安定制度	
	専攻学科合計		200	
専攻実技	1 機械操作実習	30	食肉製造用機械の操作	
	2 食肉加工品製造実習	300	食肉加工品の製造	
	3 製品保存実習	20	食肉加工品の保存及び品質管理	
	専攻実技合計		350	

食品加工系

訓 練 科		30-73 食品加工系水産加工科	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		水産食品等の製造における技能及びこれに関する知識	
教 科 の 科 目	訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 水産概論		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2 水産加工法及び製造法		
	専攻学科合計	200	
専攻実技	1 機械操作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2 水産加工品製造実習		
	3 製品保存実習		
	専攻実技合計	350	
訓 練 科		30-74 食品加工系発酵製品製造科	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		酒類、しょう油等の発酵製品の製造における技能及びこれに関する知識	
教 科 の 科 目	訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 工業化学概論		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2 無機化学及び有機化学		
	3 分析化学		
	4 発酵製品工業化学		
	5 材料		
	6 単位操作		
	専攻学科合計	200	
専攻実技	1 化学機器及び発酵製品製造装置操作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2 発酵製品製造実習		
	3 分析及び試験実習		
	専攻実技合計	350	

化学系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科目		39 化学系共通		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		化学的検査等における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
系基礎学科	1 機器分析概論	40	ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、吸光度分析、原子吸光、IR、NMR等の概要	
	2 作業環境測定概論	20	作業環境測定のデザイン、サンプリング、分析方法	
	3 生産工学概論	20	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律	
	4 物理化学	20	物理化学の基礎、気体・液体・固体の性質、熱力学、反応速度	
	5 無機化学	20	周期律、典型元素、遷移元素	
	6 分析化学	50	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析	
	7 有機化学	30	有機化学の基礎、鎖状化合物、環状化合物、天然物有機化学	
	8 化学実験法	30	化学実験に使用する器具、試薬、調整法	
	9 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規の概要、具体的災害防止対策、 労働生理	有害物質による職業性疾病についての知識は必要。
	10 関係法規	30	公害対策基本法、大気汚染防止法、水質汚濁防止法、騒音規制法 循環型社会形成基本法、廃棄物・ダイオキシン・PCB関連法	共通する法規として重要。
系基礎学科合計		280		
系基礎実技	1 化学基礎実習	60	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的的化学実験	
	2 試料採取実習	40	分析用試料の採取方法、試料採取用機器の取扱い方、 分析用試料の採取	言葉の重複を避ける。
	3 分析基礎実習	80	物質の重量分析及び容量分析	
	4 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法 危険物・毒物劇物・有機溶剤等の取扱い	具体的表現とする。
	系基礎実技合計		200	
訓練科目		39-102 化学系化学分析科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		化学的分析及び物理的分析における技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 工業化学概論	20	鉱物の化学と工業、石油の化学と工業、合成高分子工業	
	2 化学工学概論	20	吸着と抽出、流動と伝熱、蒸発と蒸留、化学機械材料と製図	
	3 定性分析	50	無機化合物の定性分析、有機化合物の定性分析	
	4 定量分析	50	無機化合物の定量分析、有機化合物の定量分析	
	5 機器分析	60	ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、吸光度分析、原子吸光、IR、NMR	
	専攻学科合計		200	
専攻実技	1 定性分析実習	50	定性分析、分析結果のデータ処理法	
	2 定量分析実習	70	定量分析、分析結果のデータ処理法	
	3 機器分析実習	80	各種分析機器の取扱い及び分析実習	
	専攻実技合計		200	

化学系

訓 練 科		39-103 化学系公害検査科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		大気汚染、水質汚濁等の測定及び処理並びに騒音及び振動の測定並びにこれらの防止における技能並びにこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1	公害総論 公害概論	20 公害一般、大気汚染、水質汚濁 環境基本法および関連法規、環境問題全般	○公害及び環境全般を取り扱うため、公害概論を公害総論に名称変更する。 ○また、公害の種類は、①水質・土壌、②大気、③振動・騒音に区別される。そのため、公害総論の他、以下の「水質概論」、「大気概論」、「振動・騒音概論」の3科目が必要。
	2	水質概論 汚染物質	30 大気汚染及び水質汚濁等の原因となる物質 水質汚濁防止法、水質汚濁の現状・発生機構・影響	水質・土壌に特化した公害を扱うため。
	3	大気概論	20 大気汚染防止法、大気汚染の現状・発生機構・影響	大気に特化した公害を扱うため。
	4	騒音振動概論 音響及び振動	20 40 音と聴覚、音の諸量とその単位、音の伝搬、振動 騒音規制法、振動規制法、騒音・振動の現状・発生機構・影響	騒音・振動に特化した公害を扱うため。
	5	測定法	60 大気汚染測定、水質汚濁測定、振動及び騒音測定	
	6	防止及び処理	50 大気汚染の防止及び処理、水質汚濁の防止及び処理、振動及び騒音の防止及び処理	騒音・振動の処理に関する内容までは不要。
	専攻学科合計		200	
専攻実技	1	大気測定実習 大気検査実習	40 50 大気汚染物質の採取、大気汚染物質の定性分析、大気汚染物質の定量分析	言葉の重複を避ける。40時間で足りる。
	2	水質・土壌測定実習 水質検査実習	120 50 水質汚濁物質及び土壌汚染物質の採取、水質汚濁物質の定性分析、水質汚濁物質の定量分析	言葉の重複を避ける。土壌汚染物質を加え、時間数を増やす。
	3	騒音及び振動測定実習	20 50 騒音及び振動の測定位置、測定方法、測定機器	測定に要する時間は20時間で足りる。
	4	公害防止及び処理実習	20 50 大気汚染の防止及び処理実習、水質汚濁の防止及び処理実習、振動及び騒音の防止実習	大気、騒音・振動の防止や処理を実習で行うことは不可能。水質処理は20時間で足りる。
	専攻実技合計		200	

塗装系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		41 塗装系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		塗料の調色及び塗装における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	デザイン概論	20	デザインの意味、色彩の基礎、意匠及び表現、塗装及び色彩	
	2	塗装法概論	40	塗装の目的、塗装の歴史、塗装の対象領域(金属、木、建築物、プラスチック等)	
	3	生産工学概論	20	材料及び機械の管理、工程管理、品質管理、運搬管理	
	4	塗料概論	40	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗装物別の塗料及び特殊機能塗料・塗膜層の形成	専攻学科にも「塗料」があり、よりわかりやすく区別するため。
	5	塗装設備及び機器	20	空気圧縮機コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置	空気圧縮機の名称は古い。現在はコンプレッサである。
	6	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
	7	関係法規	20	消防法、労働安全衛生法、その他	
	系基礎学科合計		180		
系基礎実技	1	機械操作基本実習	40	空気圧縮機コンプレッサ、エアスプレ塗装機等の取扱い及び手入れ	空気圧縮機の名称は古い。現在はコンプレッサである。
	2	デザイン基本実習	40	図の構成、色彩計画、レタリング	
	3	調色基本実習	40	塗料の調色、塗料の調査・調整	
	4	塗装基本実習	160	下地処理、 はけ塗り・吹付け 各種塗装作業・マスクング・塗膜の研磨・特殊塗料の塗装及び補修塗装の作業	はけ塗り・吹付け以外にも塗装方法がある。
	5	安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		300		
訓 練 科		41-109 塗装系金属塗装科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		金属製品の塗装における下地処理から仕上げまでの作業における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	塗料	30	金属塗装用塗料の種類及び性質	
	2	塗装法	90 100	表面処理、塗装工程、各種塗装方法、金属材料の性質、金属材料の塗装法	塗装法が多岐にわたるため時間数を10h増やす。
	3	試験法	20	試験の一般条件、塗料の試験方法、塗膜の試験方法、 塗膜 塗装環境の試験方法、測定機と試験機	塗膜環境ではなく塗装環境である。
	4	仕様及び積算	30 20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	仕様書、積算書の作成には、現場での経験を要する。ここでは、それらに関する基本的な知識について教えるので20hでよい。
	専攻学科合計		170		
専攻実技	1	塗装機器操作実習	50	金属塗装用機器の取扱い及び手入れ	
	2	金属塗装実習	160 180	金属製品の塗装実習	金属塗装を明確にするため「金属塗装実習」とする。実習時間が不足するため20h増やす。
	3	塗料・塗膜検査実習	40 20	塗料及び塗膜の検査	塗料・塗膜検査は現場ではあまり行わない。そのため実習時間も20hでよい。
	専攻実技合計		250		

塗装系

訓 練 科		41-110 塗装系木工塗装科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		木工製品の塗装における下地処理から仕上げまでの作業における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 塗料	30	木工塗装用塗料の種類及び性質	
	2 塗装法	90 100	表面処理実習、 はけ塗り 、 吹付け塗装 各種塗装作業、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、変り塗り、補修塗装、木工用材料の性質、木工用材料の塗装法	はけ塗り・吹付け以外にも塗装方法がある。塗装法が多岐にわたるため時間数を10h増やす。
	3 試験法	20	試験の一般条件、塗料の試験方法、塗膜の試験方法、塗装環境の試験方法、測定機と試験機	
	4 仕様及び積算	30 20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	仕様書、積算書の作成には、現場での経験を要する。ここでは、それらに関する基本的な知識について教えるので20hでよい。
	専攻学科合計	170		
専攻実技	1 塗装機器操作実習	50	木工塗装用機器の取扱い及び手入れ	
	2 木工塗装実習	160 180	木工製品の塗装実習	木工塗装を明確にするため「木工塗装実習」とする。実習時間が不足するため20h増やす。
	3 塗料・塗膜検査実習	40 20	塗料及び塗膜の検査	塗料・塗膜検査は現場ではあまり行わない。そのため実習時間も20hでよい。
	専攻実技合計	250		
訓 練 科		41-111 塗装系建築塗装科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		建築物の塗装における塗装用足場の組立て及び解体等並びに下地処理から仕上げまでの作業における技能並びにこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 建築構造	20	各種建築構造の特徴、各種建築構造の主要部分の名称	
	2 塗料	30	建築物塗装用塗料の種類及び性質	
	3 塗装法	80	表面処理実習、 はけ塗り 、 吹付け塗装 各種塗装作業、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、変り塗り、補修塗装、建築材料の性質、建築物の塗装法	はけ塗り・吹付け以外にも塗装方法がある。時間数はそのままでよい。
	4 試験法	20	試験の一般条件、塗料の試験方法、塗膜の試験方法、塗装環境の試験方法、測定機と試験機	
	5 仕様及び積算	20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	
	専攻学科合計	170		
専攻実技	1 塗装機器操作実習	40	建築物塗装用機器の取扱い及び手入れ	
	2 建築物塗装実習	150 170	建築物の塗装、鉄鋼構造物の塗装	実習時間が不足するため20h増やす。
	3 足場実習	20	足場の設置、ゴンドラの操作	
	4 塗料・塗膜検査実習	40 20	塗料及び塗膜の検査	塗料・塗膜検査は現場ではあまり行わない。そのため実習時間も20hでよい。
	専攻実技合計	250		

デザイン系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		42 デザイン系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		ハンドワーク及びCADによるデザインにおける基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア	
	2	生産工学概論	10	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理	
	3	マーケティング論	20	市場調査、製品計画、仕様と積算、デザインマネージメント	
	4	製図	40	用具、規格、平面画法、立体画法、投影画法、透視画法、製図	
	5	色彩	30	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
	6	造形	30	形態の概念、構成原理	
	7	デザイン	80	デザイン原理、デザインの分野と沿革、デザイン史、美術史、図の構成、形、文字	
	8	材料及び加工法	20	材料と特徴、加工法	
	9	安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
系基礎学科合計		260			
系基礎実技	1	器工具使用法	30	デザイン用器工具の使用法	
	2	平面及び立体構成基本実習	20	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成	
	3	色彩構成基本実習	20	色の調和、色の構成、配色とバランス	
	4	デザイン基本実習	120	コンピュータ操作、コンピュータとハンドワークによるデザイン	
	5	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	
系基礎実技合計		200			
訓 練 科		42-112 デザイン系広告美術科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		広告物の製作及び施工における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	広告概論	20	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現	
	2	施工法	70	広告板、広告板の製作、電気サインの製作、ディスプレイ、店舗の施工	
	3	関係法規	30	屋外広告物法、建築基準法、道路法、知的財産基本法、その他法規	
	専攻学科合計		120		
専攻実技	1	設計実習	60	設計及び試作	
	2	工作実習	80	木材・金属・プラスチック加工、素地調整及び塗装	
	3	広告物製作実習	120	各種広告物の製作	
	4	展示及び装飾実習	40	各種広告物の展示及び装飾	
専攻実技合計		300			

デザイン系

訓練科		42-113 デザイン系工業デザイン科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		工業製品の開発及び改善に必要な工業デザイン及びモデリングにおける技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 人間工学	10	人間工学とデザイン、道具とデザイン、環境工学	
	2 工業デザイン	60	デザインの方法、ID表現、試作表現、モデリング	
	3 工作法	30	測定法、工作機械、材料加工法、試作加工法	
	4 関係法規	20	知的財産基本法、製造物責任法(PL法)、その他法規	
	専攻学科合計		120	
専攻実技	1 製品計画実習	60	アイデアワーク、製品化企画	
	2 試作表現実習	140	各種モデリング、各種試作演習	
	3 工業デザイン実習	100	各種原画作成、デザイン製図、CAD演習	
	専攻実技合計		300	
訓練科		42-114 デザイン系商業デザイン科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		広告用原画、印刷物の版下作成等の商業デザインにおける技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 広告概論	40	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現、宣伝及び企画	
	2 印刷及び写真	40	印刷とデザイン、印刷表現、写真理論、カメラワーク、 写真植字システム 、 DTP	写真植字システムは、現在、ほとんど使われずDTPに置き換わっている。DTP: Desk Top Publishing(卓上出版)
	3 視覚伝達法	20	視覚伝達デザイン、視覚媒体、コミュニケーション、空間時間表示、記号、 Webデザイン	Webデザインは、視覚伝達に欠かせない重要な要素である。また、ヒアリング等の結果から「Webデザインを既の実施しているので、基準の細目に追加して欲しい」との要望が出された。
	4 関係法規	20	知的財産基本法、その他法規	
	専攻学科合計		120	
専攻実技	1 写真制作実習	100	各種写真作成	
	2 商業デザイン実習	200	商業印刷物作成、パッケージ作成、仕様及び積算	
	専攻実技合計		300	

オフィスビジネス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科			45 オフィスビジネス系共通	基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲			一般的な事務及びOA機器の操作における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目			訓練時間	教 科 の 細 目	
系基礎学科	1	事務一般	80	売買取引における関連文書及び関連法等、各産業の種類及び業種別の業務、企業形態、社会保険、事務機械、組織内の人間関係、租税の概要、 ビジネス情報倫理	ビジネス情報倫理を追加する。パソコンを使用し多くの情報を適切に扱う必要があるため。
	2	OA機器	60	OA機器の種類、OA機器の使用法、ビジネスソフトの種類と特徴	
	3	コミュニケーション概論	10	意思疎通、協調性、自己表現能力、傾聴、問題解決能力 コミュニケーションスキル、 プレゼンテーションスキル	より分かりやすい表現に統一する。
	4	応接法	30	接遇一般、電話・ メール・FAX の応対法	メールやFAXを作成する業務が増加しているため”メール・FAX”を追加する。
	5	安全衛生	20	産業安全、労働衛生、災害防止、職場適応、VDT作業	
	系基礎学科合計		200		
系基礎実技	1	事務処理基本実習	80	売買取引における関連文書作成、代金決済、社会保険事務の計算	
	2	OA機器操作基本実習	80	パソコンの取扱い、ビジネスソフト基本操作、その他OA機器の取扱い	
	3	応接実習	40	接遇	
	4	コミュニケーション実習	20	ラポールの形成、傾聴姿勢、双方向のコミュニケーション、プレゼンテーション	
	5	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		230		
訓 練 科			45-117 オフィスビジネス系電話交換科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲			構内交換電話の交換設備の操作及び交換業務における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目			訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1	電話通信一般	30	通信と電話、電話と法律、電話の種類、電話の料金、オペレーターの心得、電話機器、信号音、設備	
	2	通話制度一般	20	通話の種類、通話地域、通話料金、電話番号と電話帳	
	3	構内交換電話取扱法	60	電話の接続、電話伝送路、手動交換、自動交換	
	4	応対法	40	応答と用語、音声技術	
	専攻学科合計		150		
専攻実技	1	構内交換電話取扱実習	200	構内交換電話取扱実習	
	2	応対実習	100	応対実習	
	専攻実技合計		300		

オフィスビジネス系

訓練科		45-118 オフィスビジネス系経理事務科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		会計処理並びに税務関係および商業関係の事務における技能並びにこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 簿記及び会計	150	商業簿記、工業簿記、会计学、原価計算、出納業務	
	2 税法及び商法	100	所得税、法人税、消費税、相続税、商法、会社法	
	専攻学科合計	250		
専攻実技	1 簿記及び会計実習	150	商業簿記、工業簿記、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析	
	2 計算実務実習	50	集計・計算及び表の作成	
	3 税法実務実習	110	所得税、法人税、消費税、計算実務	
	専攻実技合計	310		
訓練科		45-119 オフィスビジネス系一般事務科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		一般事務及び国内取引事務における技能及びこれに関する知識		
教科の科目		訓練時間	教科の細目	
専攻学科	1 総務実務	60	総務事務、給与事務、人事事務	
	2 文書実務	50	文書作成法、日程の作成、会議の記録及び事務処理、情報の収集、各種事務文書の様式の種類、文書整理、資料整理、ファイリングの手法	
	3 国内取引実務	40	国内取引事務	
	4 簿記及び会計	100	簿記の原理、現金・預金等の取引、商品売買取引、手形取引等	
	専攻学科合計	250		
専攻実技	1 文書実務実習	100	文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務	
	2 簿記及び会計実習	100	商業簿記、簿記記帳、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析	
	3 計算実務実習	100	四則計算、歩合算、期日及び期間の計算、単利法、手形割引料の計算、度量衡、貨幣の換算、手数料、原価及び売価の計算、商品の数量及び代価の計算	
	専攻実技合計	300		

オフィスビジネス系

訓 練 科		45-120 オフィスビジネス系OA事務科		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		OA機器の操作及びOA事務における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	文書実務	40	文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務	
	2	簿記及び会計	100	簿記の原理、現金・預金等の取引、商品売買取引、手形取引等	
	3	OA機器操作法	60	ビジネスソフトの使用法、パーソナルコンピュータの使用法	
	4	プレゼンテーション概論	10	目的、内容の構成、プレゼンテーションの種類、用具等	
	専攻学科合計		210		
専攻実技	1	簿記及び会計実習	100	商業簿記、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析	
	2	OA機器操作実習	200	パーソナルコンピュータによる文書作成及びデータ処理、その他アプリケーションソフト操作	
	3	プレゼンテーション実習	20	ビジネスソフトによる資料作成及び提示実習	
	専攻実技合計		320		
訓 練 科		45-121 オフィスビジネス系貿易事務科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		貿易事務における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	貿易実務	100	貿易実務の基礎、輸出実務、輸入実務	
	2	ビジネス英語	100	貿易英語の基礎、ビジネス英語	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	貿易実務実習	300	輸出入関連書類の作成、文書の作成、英会話の基礎	
	専攻実技合計		300		

流通ビジネス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		46 流通ビジネス系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		商品の販売に関する接客及び商品の販売事務における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎 学科	1	商業概論	40	企業経営と組織、金融機構、流通機構、生産機構、保険	
	2	市場調査知識	30	市場調査の目的と種類、サンプリングの理論、調査・集計方法	
	3	コミュニケーション概論	10	意思疎通、協調性、自己表現能力、傾聴、問題解決能力 コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル	より分かりやすい表現に統一する。
	4	接客・応対知識	50	基本用語、敬語、贈答、案内、電話・メール・FAXによる応対法	メールやFAXを作成する業務が増加しているため。学科のため“法”とする。
	5	OA機器	50	OA機器の種類、OA機器の使用法、ビジネスソフトの種類と特徴	
	6	安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法、VDT作業	
	7	関係法規	20	企業形態・組織の取り引き・仕入れ・販売に関する法知識	
	系基礎学科合計		210		
系基礎 実技	1	接客及び応対実習	60	基本用語、敬語、贈答、案内、電話・メール・FAXによる応対	学科「接客・応対知識」に対応した実技とする。
	2	OA機器操作基本実習	60	パソコンビジネスソフトによる文章作成・表作成・計算・事務処理、その他のOA機器操作	
	3	市場調査基本実習	20	調査票の作成、調査の実施、集計と分析	
	4	コミュニケーション実習	20	ラポールの形成、傾聴姿勢、双方向のコミュニケーション、プレゼンテーション	
	5	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		170		
訓 練 科		46-122 流通ビジネス系ショップマネジメント科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		小売業務に必要な事務、営業、簡単な仕入れ企画及び販売企画における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻 学科	1	小売販売知識	60	小売業の種類と役割、職場組織と人事管理、販売促進、POSシステム	
	2	商品知識	60	商品の種類別知識、商品管理と商品構成	
	専攻学科合計		120		
専攻 実技	1	小売販売実習	300	発声法、模擬販売、商品陳列実習、POPレタリング、簿記	
	2	包装実習	50	種類別包装、リボンがけ、配送ひもかけ	
	専攻実技合計		350		

流通ビジネス系

訓 練 科		46-123 流通ビジネス系流通マネジメント科		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		卸売業務に必要な事務、営業、簡単な仕入れ企画及び販売企画における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	卸売販売知識	60	卸売業の種類と役割、職場組織と人事管理、販売促進、POSシステム	
	2	商品知識	60	商品類型別の知識、商品管理と商品構成	
	3	小売支援	40	小売支援の種類と機能	
	専攻学科合計		160		
専攻実技	1	卸売販売実習	200	発声法、模擬販売実習、電話受発注、簿記	
	2	小売支援実習	150	小売模擬販売実習、包装、陳列	
	専攻実技合計		350		

写真系

※ 青字は、削除。赤字は、追加

訓 練 科		47 写真系		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		写真の撮影及び制作における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	写真学概論	40	写真の歴史、光学の基礎理論、色の再現に関する知識	
	2	写真の原理	60	発色現象の化学、フィルム及びペーパーの種類・構造及び用途	
	3	レンズ及びカメラ	50	レンズ・カメラ・フィルター及びシャッターの種類・構造及び使用方法、カメラの手入れ及び保管方法	
	4	材料	80	感光材料の種類・性質及び使用方法、現像薬品の種類・性質及び使用方法	
	5	安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規の概要、具体的災害防止対策	
	系基礎学科合計		250		
系基礎実技	1	撮影用機器使用法	80	各種カメラの使用実習、引伸機及びプリンターの使用実習、各種計測器の使用実習	
	2	光源使用法	60	光源用ランプその他の補助機器の使用実習	
	3	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		150		
訓 練 科		47-127 写真系写真科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		肖像写真等の撮影及び制作における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	色彩論及び色彩心理学	20	色の概念、色の表現、色彩心理、配色と調和、構成原理	
	2	構図法	20	撮影目的・撮影条件別の構図法	
	3	撮影法	70	光源用ランプその他の補助機器の種類・構造及び使用方法、計測器の種類・構造及び使用方法、照明光源の使用法、採光の方法、撮影条件の決定	
	4	現像法	60	引伸し機及びプリンターの種類・構造及び使用方法、ネガ現像及び後処理の方法、印画法、画質の判定	
	5	修整法	30	ネガ修整法、調色法、印画修整法、表面加工	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	撮影実習	150	撮影条件の決定、各撮影条件別の撮影、各種カメラによる撮影、撮影における応接法	
	2	現像実習	70	ネガ現像及び後処理	
	3	修整実習	80	ネガ修整、調色、印画修正、表面加工	
	専攻実技合計		300		

社会福祉系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		48 社会福祉系		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		日常生活を営む上で支障のある者の福祉における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
系基礎学科	1 社会福祉概論	90	社会福祉概説、社会福祉方法論、社会福祉行政、福祉工学、ボランティア	
	2 介護概論	150	健康管理、 老人高齢者 保健、病気の予防、 老人高齢者 の世話、障害者の世話、リハビリテーション、 接遇	老人→高齢者とする。老人より高齢者の方が適切な表現である。「接遇」を追加。被介護者やその家族及び関係者と接する機会があるため。
	3 心理概論	90	心理学概説、 老人高齢者 の心理、障害者の心理、カウンセリング	
	4 精神衛生概論	70	精神衛生概説、精神障害、老齢期の精神疾患	
	5 医学一般	90	医療概説、人体の機能、生理現象、健康と運動、応急手当	
	6 老人高齢者 福祉論	50	老人高齢者 と社会、 老人高齢者 福祉の現状、 老人高齢者 福祉施設	老人→高齢者とする。老人より高齢者の方が適切な表現である。
	7 障害者福祉論	50	障害者と社会、障害者福祉の現状、障害者福祉施設	
	8 社会福祉援助技術	50	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション、社会福祉運営論	
	9 安全衛生	30	労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
	10 関係法規	30	社会福祉士及び介護福祉士法、その他	
系基礎学科合計		700		
系基礎実技	1 社会福祉援助基本実習	30	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション	
	2 介護計画基本実習	90	介護目的の把握、介護実施場所の把握、介護計画の作成、介護記録の作成	
	3 介護基本実習	150	ベッドメイキング、 老人高齢者 の介護、障害者の介護、病人の介護	老人→高齢者とする。老人より高齢者の方が適切な表現である。
	4 安全衛生作業法	30	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		300	
訓 練 科		48-125 社会福祉系介護サービス科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		身体上又は精神上の障害があることにより日常生活を営む上で支障のある者に対する介護及びその介護者に対する介護の指導における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 家政学概論	50	家庭管理、生活環境、衛生管理、縫製	
	2 人間学	50	人間関係論、人間性の向上と開発、信頼関係、人間の性格的弱点	
	3 リハビリテーション論	50	リハビリテーションの理念、リハビリテーションの種類と展開、機能訓練	
	4 栄養及び調理	50	食物学概論、食品衛生、調理理論、調理技術、栄養と生活	
	5 被服及び住生活の維持管理	50	被服の機能、被服管理、被服の衛生、障害と被服、生活環境	
	6 レクリエーション指導法	50	レクリエーションの基本的理解、レクリエーション活動領域と意義、レクリエーション活動の主体、レクリエーション計画、レクリエーション指導者の配慮、レクリエーション活動	
	専攻学科合計		300	
専攻実技	1 栄養及び調理実習	50	基本調理、献立計画、 老人介護 食、病人食	「老人食」→「介護食」とする。より適切な表現とする。
	2 被服及び住生活の維持管理実習	50	家庭管理演習、洗濯及び乾燥、被服の整理、環境整備、縫製、被服製作	
	3 手話及び点字実習	90	指文字の表現、伝統的手話の単語及び文の表現、中間型手話及び同時法的手話、点字器の取扱い、点字の単語及び文の表記	
	4 介護機器福祉用具・介護用品 取扱実習	90	各種介護用器具福祉用具・介護用品 の使用法	「介護機器」より「福祉用具・介護用品」の方が幅広い器具を取り扱える。
	5 老人 高齢者 介護実習	140	寝たきり 老人高齢者 、 痴呆性老人認知症高齢者 の介護実習	厚生労働省の検討会で「痴呆」を「認知症」に言い換える報告があった。
	6 障害者介護実習	140	視覚障害者、聴覚及び言語障害者、肢体不自由者の介護実習	
	7 レクリエーション指導実習	90	リハビリテーションレクリエーション 指導、機能訓練指導	「レクリエーション」である。
専攻実技合計		650		

理容・美容系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		49 理容・美容系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		消毒法、理容・美容用器具の使用法等、理容・美容における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	理容・美容技術概論	20	器具の取扱い、基礎技術	
	2	衛生管理	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術	
	3	理容・美容保健	120	人体の構造及び機能、皮膚及び皮膚付属器官の構造・機能・保健衛生・疾患	
	4	理容・美容の物理・化学	80	理容・美容の物理、香粧品の化学	
	5	理容・美容運営管理	60	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法	
	6	安全衛生	15	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規	
	系基礎学科合計		375		
系基礎実技	1	理容・美容基本実習	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習	
	2	消毒実習	10	各種消毒法の実習	
	3	香粧品化学実習	10	化学薬品の取扱い、溶液の調整法等の基本操作	
	4	安全衛生作業法	25	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		115		
訓 練 科		49-126 理容・美容系理容科(2年)			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		頭髪の刈込み、顔剃り等の方法により容姿を整えるための技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	理容文化論	90	理容文化史、理容デザイン、服飾	
	2	理容技術理論	100	頭部技術、顔面技術、特殊技術	
	3	関係法規	30	衛生行政、理容師法、その他関係法規	
	専攻学科合計		220		
	1	理容実習	730	頭部技術実習、顔面技術実習、特殊技術実習、総合実習	
	専攻実技合計		730		
訓 練 科		49-127 理容・美容系美容科(2年)			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		パーマントウェーブ、結髪、化粧等の方法により容姿を美しくするための技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	美容文化論	90	美容文化史、美容デザイン、服飾	
	2	美容技術理論	100	頭部技術、特殊技術、和装技術	
	3	関係法規	30	衛生行政、美容師法、その他関係法規	
	専攻学科合計		220		
	1	美容実習	730	頭部技術実習、特殊技術実習、和装技術実習、総合実習	
	専攻実技合計		730		

接客サービス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		50 接客サービス系共通		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		接客サービス業務及びこれに必要なOA機器等の取扱いにおける技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	サービス企業概論	60	ホテル・旅館・レストラン業の役割・歴史・種類・組織	
	2	観光概論	60	観光の概念、意義、歴史、種類、特質、観光開発 観光の概念・意義・歴史・種類・特質・観光開発	”、”ではなく”・”とする。
	3	マーケティング理論	20	マーケティングの広告、マーケティングの概念、マーケティングの役割、マーケティングリサーチ、消費者の欲求と行動	
	4	コミュニケーション概論	10	意思疎通、協調性、自己表現能力、傾聴、問題解決能力 コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル	実技内容と同一表現にする。技能照査の記述と同一にする。
	5	接客知識	50	サービスの基本、客の心理、接客対応、苦情処理	
	6	OA機器	50	パソコン OA機器 の種類と特徴、機能、操作法	パソコンを含む各種OA機器を取り扱うため。
	7	安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全衛生法、VDT作業	
	系基礎学科合計		260		
系基礎実技	1	接客実習	80	基本マナー、対応、電話対応、苦情処理	
	2	OA機器操作基本実習	60	パソコン OA機器 の基本使用法、予約、レセプション、インフォメーション、会計	パソコンを含む各種OA機器を取り扱うため。
	3	コミュニケーション実習	20	ラポールの形成、傾聴姿勢、双方向のコミュニケーション、プレゼンテーション	
	4	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	脱字である。
	系基礎実技合計		170		
訓 練 科		50-128接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		ホテル、旅館及びレストランにおける接客対応及びフロント、客室、レストラン等の業務における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	公衆衛生	20	意義と分野、ホテル・旅館・レストランにおける公衆衛生	
	2	食品衛生	30	食品と寄生虫、伝染病の種類と予防、添加物の毒性と安全性、食中毒	
	3	業務知識	80	マーケティング、商品計画、計数管理、販売活動、広告宣伝、販売促進	
	4	施設管理	20	建築設備、防災設備、空気調和、換気、排水、化粧室	
	5	関係法規	20	税法、商法、会社法、営業・設備・衛生・労働関係法規	
	専攻学科合計		170		
専攻実技	1	フロント業務実習	100	客室タイプと料金制度、予約、レセプション、インフォメーション、フロントキャッシャー、接客業務	
	2	フロントサービス実習	30	ドアマン・ベルマンの業務、クローク業務	
	3	レストラン業務実習	100	接客サービス、器具・備品の取扱い、テーブルセッティング、テーブルサービス	
	4	客室業務実習	70	ハウスキーピングの業務、リネンとランドリー、ルームインスペクション	
	専攻実技合計		300		

接客サービス系

訓 練 科		50-129 接客サービス系観光ビジネス科		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		観光及び旅行業務における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 旅行業務	50	時刻表、周遊券、航空券予約、旅券申請、渡航手続き	
	2 広告宣伝	30	流通機構、市場調査、メディア、マーケティング、広告宣伝法と特長、POP(販売時点広告)	
	3 簿記及び会計	50	商業簿記、会計法規、所得税法、法人税法、旅行会計	
	4 関係法規	20	税法、商法、会社法、営業・設備・衛生・労働関係法規	
	専攻学科合計		150	
専攻実技	1 旅行業務実習	90	ツアープランニング、旅行業務書類作成、旅行計算書作成、旅程表作成、予約業務	
	2 観光業務実習	90	観光インフォメーションの収集、観光プランニング、観光施設のガイド	
	3 簿記及び会計実習	70	商業簿記記帳実習、会計業務、原価計算実習、財務諸表の作成、計算書の作成	
	専攻実技合計		250	

調理系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		51 調理系共通		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		食品の調理における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
系基礎学科	1 食文化概論	30	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理業務と社会的役割、調理関係業界の沿革	
	2 調理学	100	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成	
	3 公衆衛生学	90	公衆衛生概論、衛生設計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、健康教育	
	4 栄養学	90	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養	
	5 食品学	60	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の表示	
	6 食品衛生学	90	食品衛生概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策	
	7 安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
	8 関係法規	30	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、学校保健法規、消費者保健関連法規	
	系基礎学科合計		510	
系基礎実技	1 調理基本実習	200	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境	
	2 食品衛生実習	30	洗浄と消毒、食品の簡易鑑別、食品衛生対策	
	3 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		250	
訓 練 科		51-133 調理系日本料理科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		日本料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 日本料理の概要	20	日本料理の歴史、日本料理の特徴、献立の立て方、食事作法、食器の名称及び特徴	
	2 調理器具使用法	10	各種日本料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3 調理法	50	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・すし ・ 及びご飯物・麺類等各種日本料理の調理法	"すし及びご飯物"に文言を統一する。
	専攻学科合計		80	
専攻実技	1 調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2 調理実習	100	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・すし及びご飯物・麺類等各種日本料理の調理及び盛付け	
	専攻実技合計		120	

調理系

訓 練 科		51-134 調理系中国料理科		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		中国料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	中国料理の概要	20	中国料理の歴史、中国料理の特徴、採菜单の組み方、食事作法、食器の名称及び特徴	誤字である。菜单＝中華料理の献立(メニュー)
	2	調理器具使用法	10	各種中国料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3	調理法	50	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心の調理法	
	専攻学科合計		80		
専攻実技	1	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2	調理実習	100	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心の調理法及び盛り付け実習	実習の細目のため"法"を削除する。実習の細目にあえて"実習"を付けない。"盛り付け"とする。西洋料理科の専攻実習と統一する。
	専攻実技合計		120		
訓 練 科		51-135 調理系西洋料理科			
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		西洋料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
専攻学科	1	西洋料理の概要	20	西洋料理の歴史、西洋料理の特徴、メニューの作り方、食事作法、食器の名称及び特徴	
	2	調理器具使用法	10	各種西洋料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3	調理法	50	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理法	
	専攻学科合計		80		
専攻実技	1	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2	調理実習	100	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理及び盛り付け	
	専攻実技合計		120		

保健医療系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓 練 科		52 保健医療系		基礎研究会における修正理由	
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		各種医学的検査方法における基礎的な技能及びこれに関する知識			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	医学概論	15	医学の歴史の変遷、検査技術の歴史、医療従事者の倫理、将来の展望	
	2	公衆衛生学	60	公衆衛生の概要、疫病予防と疫学調査法、人口動態、生活環境、社会福祉と社会保障	
	3	解剖学	45	人体発生の概要、細胞と組織、器官系統の解剖及び組織	
	4	生理学	45	動物性機能、植物性機能	
	5	病理学	60	病理学の概要、物質代謝障害、循環障害、退行性病変、炎症、新生物	
	6	生化学	60	生体物質の構造と代謝、器官の生化学、遺伝の生化学	
	7	微生物学	45	微生物学の概要、微細構造と機能、遺伝子操作法、変異と遺伝、耐性と感受性、化学療法剤、ワクチン、感染と免疫、滅菌と消毒、培養と培地	
	8	医動物学	30	医動物学の概要、寄生虫症、線虫類、吸虫類、原虫類、衛生動物	
	9	情報科学概論	30	情報科学、情報収集と情報処理、電子計算機、医療情報システム、検査情報システム	
	10	検査機器総論	45	秤量装置、分離装置、攪拌装置、恒温装置、保冷装置、消毒・滅菌装置、測光装置、顕微装置、写真装置、電気化学装置	
	11	医用工学概論	30	医用工学の概要、医用電子技術、生体からの情報収集	
	12	安全衛生	35	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規の概要、具体的災害防止対策	
	系基礎学科合計		500		
系基礎実技	1	公衆衛生学実習	45	水質、大気、騒音、照度等の測定法	
	2	解剖学実習	30	人体又は人体模型による各部の観察、正常組織の顕微鏡による観察	
	3	生理学実習	45	循環、呼吸、筋、神経、感覚	
	4	病理学実習	45	組織検査の基礎と実習（固定、脱灰、包埋、薄切）	
	5	生化学実習	45	糖質、タンパク質、脂質、無機質、酵素等の化学分析法	
	6	微生物学実習	45	消毒・滅菌、染色、培地の作成、培養、菌検査	
	7	医動物学実習	15	検体の取扱い方、爬虫類の検査、原虫類の検査	
	8	医用工学実習	30	電子計算機の取扱い方、増幅素子の特性、変換装置の特性、増幅器の総合特性、電気的安全性の測定、 センサの特性	センサの特性を追加。医療用機器には超音波や光センサ等が内蔵されている。
	9	安全衛生作業法	20	安全作業法、衛生作業法	
	系基礎実技合計		320		

保健医療系

訓 練 科		52-136 保健医療系臨床検査科(3年)	基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		病理学的検査、血液学的検査、微生物学的検査、免疫学的検査等の検査における技能及びこれに関する知識	
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目
専攻学科	1 臨床医学総論	45	医療制度、患者の心理、疾病の分類、病因、症候、疾病の経過及び治癒、各種疾病の概要、緊急時の対応
	2 臨床病理学総論	60	診断における検査の意義、各種疾患と検査との関係
	3 臨床検査総論	60	臨床検査技師の役割と使命、臨床検査における心構えと一般的注意、採血法、検体の取扱法、一般臨床検査
	4 検査管理総論	45	医療組織と検査部門、検査部門の管理と運営、精度管理
	5 病理組織細胞学	30	病理組織、細胞検査
	6 臨床生理学	90	臨床生理学総論、循環器系の検査、神経・筋系の検査、呼吸器系の検査、超音波検査、検査結果の評価
	7 臨床化学	60	臨床化学分析の基礎、定量法の原理、超微量分析、自動分析、機能検査
	8 臨床血液学	60	血液の成分、血液の機能、生成と崩壊
	9 臨床微生物学	45	病原微生物の特性
	10 臨床免疫学	90	免疫血清学の概要、輸血検査、検査結果の評価
	11 放射性同位元素検査技術学	30	放射能・放射線の性質、放射線測定法、検体検査法、生体内検査法、取扱法及び管理法
	12 関係法規	35	医事法規概説、臨床検査技師、衛生検査技師に関する法律、その他関係法規、医療過誤
	専攻学科合計		650
専攻実技	1 臨床検査実習	90	採血、検体の取扱い方、尿検査、便検査、胃液検査、十二指腸検査、髄液検査、穿刺液検査、喀痰検査
	2 病理組織細胞学実習	135	検査の基礎技術、検体処理の技術
	3 臨床生理学実習	135	循環器系の検査、神経・筋系の検査、呼吸器系の検査、超音波検査
	4 臨床化学実習	180	検査の基礎技術、検体処理、各種生体化学物質の検査、薬物の検査
	5 臨床血液学実習	135	検査の基礎技術、血液採取と検体の取扱い方、血球に関する検査、血液凝固と線溶系の検査
	6 臨床微生物学実習	135	検体の採取と取扱い方、菌床の保存と検体の輸送、検査材料別病原体の検査法、化学療法剤感受性検査法、鑑別法と同定法
	7 臨床免疫学実習	180	検査の基礎技術、検体採取と処理技術、感染症の検査、自己免疫性疾患の検査、輸血検査、腫瘍関連抗原の検査、免疫機能検査
	8 放射性同位元素検査技術学実習	30	放射性同位元素の取扱い方、検体検査、生体内検査
	専攻実技合計		1020

装飾系

※ 青字は、削除。赤字は、追加

訓 練 科		53 装飾系共通		基礎研究会における修正理由
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		装飾における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
系基礎学科	1 美術史		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2 材料			
	3 色彩			
	4 デザイン			
	5 装飾法			
	6 安全衛生			
系基礎学科合計		250		
系基礎実技	1 器工具使用法		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2 デザイン実習			
	3 安全衛生作業法			
系基礎実技合計		100		
訓 練 科		53-137 装飾系フラワー装飾科		
訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲		生花、ドライフラワー等による装飾における技能及びこれに関する知識		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
専攻学科	1 植物概論		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2 花卉園芸			
	3 フラワー装飾法			
専攻学科合計		150		
専攻実技	1 フラワー装飾品製作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2 フラワー装飾品維持管理実習			
専攻実技合計		400		

表 3－3 設備の細目の見直し提案表

本提案表は、基礎研究会において検討した見直し（基準の細目）案である。別添の改正省令（基準の細目）案は、本提案表を踏まえ厚生労働省で審議された最終案である。したがって、本提案表については変更されていることを申し添える。

1-1 園芸サービス系園芸科

種別	名称	摘要	数量				※ 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	屋内実習場		150 m ²	200 m ²	250 m ²	300 m ²	
	屋外実習場		450 m ²	750 m ²	800 m ²	1,330 m ²	
	温室	加温装置等を含む。	150 m ²	200 m ²	250 m ²	300 m ²	
	工具室		17 m ²	23 m ²	25 m ²	30 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		50 m ²	83 m ²	90 m ²	120 m ²	
機械	耕うん機	2～5PS	1 台	1 台	1 台	1 台	
	動力芝刈り機	乗用、歩行用及び携帯用	5 台	8 台	5 台	8 台	
	動力噴霧器	430ℓ/hガンリン又は石油エンジン付き。	1 台	2 台	2 台	2 台	摘要は不要なため削除
	刈り払い機 刈払機	小形エンジン付き肩掛式 エンジン式または充電式	3 台	5 台	3 台	5 台	名称統一のため(り)、(い)削除。摘要を現状に合わせて変更
	ふるい機	動力・振動式	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。
	土壌消毒機	加熱式	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。
	チェーンソー	0.2～0.5PS	1 台	2 台	2 台	3 台	特に必要なし。
	水中ポンプ	給、排水用	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。
	平板測量器		2 台	3 台	2 台	3 台	特に必要なし。
	顕微鏡	写真撮影装置付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。
	運搬用小形型自動車		1 台	1 台	1 台	1 台	小形を小型に訂正
	プレゼンテーション機器	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実習で必要。
その他	(工具及び用具類)						
	園芸用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	

1-2 園芸サービス系造園科

種別	名称	概要	数量				※ 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由	
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等			
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合		
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²		
	製図室		120 m ²	200 m ²	120 m ²	200 m ²		
	屋内実習場	床面が土 or 土等	150 m ²	200 m ²	250 m ²	300 m ²	摘要として"床面を土"もしくは"土等"とする。	
	屋外実習場		450 m ²	750 m ²	800 m ²	1,330 m ²		
	温室	加温装置等を含む。	150→51 m ²	150→51 m ²	150→51 m ²	150→51 m ²	必要な面積に訂正	
	工具室		17 m ²	23 m ²	25 m ²	30 m ²		
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²		
	倉庫		50 m ²	83 m ²	90 m ²	120 m ²		
	機械	パワーショベル	0.05~0.1m ³	1 台	1 台	1 台	1 台	
		耕うん機	2~5PS	1 台	2 台	2 台	2 台	
動力ウインチ		1~1.5 t	1 台	2 台	2 台	2 台		
動力噴霧器		430ℓ/hガソリン又は石油エンジン付き。	1 台	2 台	2 台	2 台	摘要は不要なため削除	
動力刈り機 刈払機		標準形 エンジン式または充電式	1→3 台	1→5 台	1→3 台	1→5 台	一般的な名称とする。"標準形"は適切でない。	
動力芝刈り機		乗用、歩行用及び携帯用	1 台	1 台	1 台	1 台		
散水機		標準形	1 台	2 台	2 台	3 台	特に必要なし。	
ベルトコンベア		ベルト30cm×8m、動力エンジン付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
ポータブルサンダ		0.2~0.4kW	1 台	1 台	1 台	1 台		
コンクリート用ミキサ		0.03~0.09m ³	1 台	1 台	1 台	1 台		
パイプレータ		振動部径25~38mm	1 台	1 台	1 台	1 台		
ランマ		50~60kg	1 台	1 台	1 台	1 台		
チェーンソー		0.2~0.5PS	1 台	1 台	2 台	2 台		
携帯用電気ハンマ		(0.6~0.8kW) コード式または充電式	1 台	2 台	2 台	2 台	携帯用に限る必要はない。	
携帯用電気かんな		(0.3~0.6kW) コード式または充電式	1 台	2 台	2 台	2 台	携帯用に限る必要はない。	
携帯用電気丸のこ		コード式または充電式	1 台	2 台	2 台	2 台	携帯用に限る必要はない。	
携帯用電気ドリル ドリルドライバー		0.2~0.5kW→コード式または充電式	2 台	2 台	2 台	2 台	携帯用に限る必要はない。	
携帯用電気トリマ ヘッジトリマー		0.3~0.6kW→エンジン式または電気式(コード式、充電式)	5 台	8 台	8 台	10 台	携帯用に限る必要はないため。	
インパクトドライバー		コード式または充電式	2 台	2 台	2 台	2 台	実習作業で必要なため追加。	
ブローア		エンジン式または電気式(コード式、充電式)	3 台	5 台	3 台	5 台	実習作業で必要なため追加。	
粉碎機		目主粉碎用	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
ローラ		60~120kg水量調節式	1 台	1 台	1 台	1 台		
水中ポンプ		給、排水用	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
ポンプ		噴水用	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
トランシット		標準形	2 台	3 台	3 台	3 台		
レベル		標準形	2 台	3 台	3 台	3 台		
平板測量器		中測板、アリダードの曲率半径1.0~1.5m	2 台	3 台	3 台	3 台		
複写機		複写幅1,000mm	1 台	1 台	1 台	1 台		
エンジン発電機		2kW	1 台	1 台	1 台	1 台		
卓上ボール盤		穴あけ能力13mm	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
両頭グラインダ		といし車径200~300mm、集じん機付き	1 台	1 台	1 台	1 台		
顕微鏡		写真撮影装置付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	特に必要なし。	
空気圧縮機		0.75~1.5kW	1 台	1 台	1 台	1 台		
チップシャーレッダー		7kw前後	1 台	1 台	1 台	1 台	実習作業で必要なため追加。枝等の伐採処理で必要。	
高所作業車		10m以上	1 台	1 台	1 台	1 台	実習作業で必要なため追加。高所作業は必須。	
運搬用小形型自動車		クレーン付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	小形を小型に訂正	
パーソナルコンピュータ		デスクトップ式またはノート式	30 台	50 台	30 台	50 台	造園の計画・設計・製図・管理等に関する学科、実技で使用。	
プレゼンテーション機器		プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実習で必要。	
その他		(工具及び用具類)						
		造園用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数		
	(製図機および製図用具類)						製図に関する用具等が必要なため項目を追加。	
	製図機および製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	製図機及び製図用具が必要。	
	(計測器類)							
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数		
(教材類)								
掛図等 ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数	掛図は不要。CAD等のソフトウェアが必要。		

1.5-3 森林系 森林環境保全科

設備の細目							
種別	名称 *「設備の細目」は、設定されていませんが、規則別表第2に以下の様に主要な設備等が記述されています。	摘要	数量				※青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室						
	実習場						
機械	林業用機械類						
	測量及び測樹用機械類						
その他	器具類						
	計測器類						
	製図器及び製図用具類						
	教材類						

24-60印刷・製版系 製版科

種別	名称	摘要	数量				※青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	印刷用評価光源使用	300 m ²	380 m ²	500 m ²	630 m ²	印刷時の色彩を正確に確認するため に摘要を指定する。
	デザイン実習場	印刷用評価光源使用	80 m ²	95 m ²	95 m ²	110 m ²	印刷時の色彩を正確に確認するため に摘要を指定する。
	情報処理実習室	印刷用評価光源使用	120 m ² 60	200 m ² 100	120 m ² 60	200 m ² 100	DTPで使用するモニタが大きいため OA机も大きくなること、また、表示用 モニタを前方に置くためのスペースも 必要である。そのため訓練生用パソ コンを30台配置するには狭すぎる。
	暗室	換気扇、暗室ランプボックス付き。	30 m ²	40 m ²	30 m ²	40 m ²	フィルムや印画紙などは使用しない ので削除。
	撮影スタジオ	印刷用評価光源使用 スタジオ用照 明	30 m ²	40 m ²	30 m ²	40 m ²	商品撮影等DTP及びプリプレスで使 用するため原稿作成用で使用する。
	工具室		17 m ²	20 m ²	20 m ²	30 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	33 m ²	35 m ²	50 m ²	
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、モータ、ファ	1 式	1 式	1 式	1 式	
	廃液処理装置	現像廃液用	1 式	1 式	1 式	1 式	フィルムの現像で出る廃液である。 使用しないので削除する。
	恒温現像流し台	標準形	2 式	2 式	2 式	2 式	フィルムを使用しないため流し台は 必要がない。削除する。
	機械	オフセット印刷機	A半裁 菊半裁	2 台	2 台	2 台	2 台
オフセット校正機 印刷校正システム		A全判裁自動式 DDCP インクジェット方式含む	2 台	3 台	2 台	3 台	オフセット校正は、製造されていな い。印刷見本を作るのに印刷校正シ ステムが必要である。
カメラ デジタルカメラ		35mm、大型スタジオ用を含む。	15 台	25 台	15 台	25 台	フィルムのカメらは製造されていな い。デジタルカメラに変更する。摘要 は特に不要。
スタジオ照明装置		照明装置、原稿台、バックシート、	5 式	10 式	5 式	10 式	撮影スタジオ用にライト原稿台など が必要であり追加する。
製版カメラ		A全判、カラー製版用、露光制御装置 等付き。	2 台	2 台	3 台	3 台	フィルムを使用した写真製版は使用 していないので削除する。
フィルム自動現像機		製版用	3 台	3 台	3 台	3 台	フィルムを現像するための装置で使 用していないので削除する。
フィルム乾燥機		標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	フィルムを乾燥するための装置で使 用していないので削除する。
印画紙乾燥機		四つ切り、熱風搬送式	2 台	2 台	2 台	2 台	印画紙を乾燥するための装置で使 用していないので削除する。
ダイレクト製版機			2 台	2 台	2 台	2 台	ダイレクト製版機は使用していない ので削除する。
自動現像機		紙焼き用	2 台	2 台	2 台	2 台	印画紙を現像するための装置で使 用していないので削除する。
スキャナ		カラー A3以上	2 台	2 台	2 台	2 台	
電子色校正機			2 台	2 台	2 台	2 台	カラーレスキャナーへ接続して画像の 色校正をする機器で、使用しないの で削除する。
引伸し機		カラー対応型	3 台	5 台	3 台	5 台	写真のフィルムを印画紙に焼き付け る装置で、使用しないので削除す る。
断裁機		自動式、菊全判、光電管式、安全器付 き	1 台	1 台	1 台	1 台	
刷版用自動現像機			1 台	1 台	1 台	1 台	
パーソナルコンピュータ		本体、ディスプレイ、プリンタ、スキャナ	30 台	50 台	30 台	50 台	
大判プリンタ		A1対応 B0対応	3 台	5 台	3 台	3 台	A1のポスターを印刷するには、A1規 格の外側にトンポの印字が必要であ るのでB0へ変更する。
レーザープリンタ		カラー、PostScript対応	3 台	5 台	3 台	5 台	訓練生のデータの確認用である。1 台では無理なので台数を増やす。
プレゼンテーション装 置		プロジェクタ、可搬式スクリーン	1 台	1 台	1 台	1 台	
GTP		RIP機能付	1 台	1 台	1 台	1 台	DTPで作り上げたデータを、フィル ムに出さずに印刷用の版に直に焼付 けを行う機器である。

第3章 検討結果のまとめ

RIP	面付け機能を含む	1 台	1 台	1 台	1 台	DTPで作上げたデータに面付けを行いCTPへ持っていくために変換する機器である。
サーバ装置	管理サーバ、ファイルサーバ、プリンタサーバ等の機能を有する。バックアップ装置、無停電	3 式	3 式	4 式	4 式	DTPで使用するコンピュータは、ネットワーク上でデータの処理を行っている。そのため、次のサーバが必要である。①ドメインの管理サーバ(セキュリティ対応)、②データサーバ(データ制作時等の画像データ、イラストデータ、文字データを管理)、③プリンタサーバ(DTPで作上げたデータはA4、1ページあたり30Mbyteから50Mbyteと多く8ページ、16ページ32ページGbyte単位でプリンターへ出力するため別に必要となる)
ネットワーク装置	プロシキサーバ、ルーター、スイッチングHUB、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	DTPで使用するソフトは、ライセンス契約をしており起動時にメーカーのサーバにライセンスの確認を行っているこのためインターネットに接続が必要になる。またソフト(OSも含む)のアップデートの頻繁におこりデータの量も多いので必要である。
配信表示装置	配信管理用パーソナルコンピュータ、配信モニター(配信モニターの数はパーソナルコンピュータの半数程度)、分配器等、大型モニター	2 式	2 式	2 式	2 式	コンピュータの指導をするために必要で、訓練生へのパソコンへの提示と指導側へ訓練生の作業状況把握のために必要である。
タブレット	8インチ以上 電子書籍対応	30 台	50 台	30 台	50 台	DTPで作成した印刷用データを電子書籍へ変換し表示させ確認するため。
デジタル印刷機	A3ノビ対応 RIP、面付け含む	1 台	1 台	1 台	1 台	DTPで作成したデータを直接、版を制作せずに1冊から印刷を行うため、少量印刷物の作成に必要な技術をまなぶ。
デジタル製本機		1 台	1 台	1 台	1 台	面付けデータから折り情報や帳合い表紙の情報を取り出してデジタル印刷機で作られた印刷物を折って丁合いて表紙をつけて製本するための機器である。
後加工機		1 台	1 台	1 台	1 台	印刷したものを後加工機で丁合ひし製本を行う。
印刷管理システム	CIP4含む	1 式	1 式	1 式	1 式	デザインから印刷、加工、配送までの様々な工程での、様々なソフトウェアや機器のコントローラが用いられておりJDF(Job Definition Format)は、それら全てのシステムにおいて、メーカーの壁を超えて印刷ジョブの指示を伝達することを目的とした、共通フォーマットで国際標準化団体であるCIP4によって提唱されている。
測色器	カラーマネージメントシステム、プロファイル作成含む	30 台	50 台	30 台	50 台	モニタの色から、プリンター、デジタルカメラ等の色に関わる機器の固有の色の差をなくし、色の管理をする機器。パソコンと同数が必要。
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	製版用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)					
	計測器類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図用具類)					
	製図機及び製図用具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)					
色見本、掛図等	必要数	必要数	必要数	必要数		
ソフトウェア	必要数	必要数	必要数	必要数		

24-61 印刷・製版系 印刷科

種別	名称	摘要	数量				※青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室	印刷用評価光源使用	60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	印刷用評価光源使用	300 m ²	380 m ²	500 m ²	630 m ²	
	デザイン実習場	印刷用評価光源使用	80 m ²	95 m ²	95 m ²	110 m ²	
	情報処理実習室	印刷用評価光源使用	120 m ² 60	200 m ² 100	120 m ² 60	200 m ² 100	DTPで使用するモニタが大きい ためOA机も大きくなること、 また、表示用モニタを前方に 置くためのスペースも必要 である。そのため訓練生用パ ソコンを30台配置するには 狭すぎる。
	暗室	換気扇、暗室ランプボックス付き。	30 m ²	40 m ²	30 m ²	40 m ²	現状では不要。
	撮影スタジオ	印刷用評価光源使用 スタジオ用照明	30 m ²	40 m ²	30 m ²	40 m ²	商品撮影等DTP及びプリ プレスで使用するため原稿 作成用で使用。
	工具室		17 m ²	20 m ²	20 m ²	30 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	33 m ²	35 m ²	50 m ²	
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、モータ、ファン	1 式	1 式	1 式	1 式	
	廃液処理装置	現像廃液用	1 式	1 式	1 式	1 式	フィルム現像は不要な ため削除。
恒温現像流し台	標準形	2 式	2 式	2 式	2 式	フィルム現像は不要な ため削除。	
機械	オフセット印刷機	A半裁、菊半裁、自動給排紙装置等付き。	5 台	7 台	8 台	14 台	紙の規格はA列が基本に なる、A半裁ではA半裁 の外側にトンボをつけて 印刷できないためA半裁 より少し大きめの菊半裁 を設定する。
	オフセット校正機 印刷校正システム	A全判裁自動式 DDCP インクジェット方式含む	2 台	3 台	2 台	3 台	オフセット校正機は、 製造されていない。印 刷見本を作るのに印刷 校正システムが必要であ る。
	カメラ デジタルカメラ	35mm、大型スタジオ用を含む。 交換レンズ方式一眼レフ	15 台	25 台	15 台	25 台	フィルムのカメラは製 造されていない。ディ ジタルカメラに変更す る。
	スタジオ照明装置	照明装置、原稿台、バックシート、	5 式	10 式	5 式	10 式	撮影スタジオ用にライ ト原稿台などが必要 であり追加する。
	フィルム自動現像機	製版用	3 台	3 台	3 台	3 台	フィルムを現像するた めの装置で使用してい ないため削除する。
	ダイレクト製版機		2 台	2 台	2 台	2 台	ダイレクト製版機は使 用していないため削 除する。
	PS版自動現像機		2 台	2 台	2 台	2 台	
	スキャナ	カラー A3以上	2 台	2 台	2 台	2 台	
	電子色校正機		2 台	2 台	2 台	2 台	使用しないため不要。
	PS版焼き枠	A全版	2 台	2 台	2 台	2 台	
	引伸し機	四つ切り	3 台	3 台	3 台	3 台	使用しないため不要。
	断裁機	自動式、菊全判、光電管式、安全器付	1 台	1 台	1 台	1 台	
	紙折り機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	穴あけ機	はと目用及びミシン用	1 台	1 台	1 台	1 台	
	無線つづり機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	針金つづり機	自動とじ式、0.4kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	紙締め機	電動式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	倍率測定器	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	使用しないため不要。
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ、スキャナ	30 台	50 台	30 台	50 台	
	大判プリンタ	A1対応 B0対応	3 台	5 台	3 台	3 台	A1のポスターを印刷 するには、A1規格の外 側にトンボの印字が必 要であるためB0へ変 更する。
レーザープリンタ	カラー、PostScript対応	1 台	1 台	1 台	1 台		
プレゼンテーション装置	プロジェクタ、可搬式スクリーン	1 台	1 台	1 台	1 台		
CTP	RiP機能付	1 台	1 台	1 台	1 台	DTPでつくり上げた データを、フィルムに 出さずに印刷用の版に 直に焼付けを行う機 器である。	
RIP	面付け機能を含む	1 台	1 台	1 台	1 台	DTPでつくり上げた データを面付けを行 いCTPへ持っていくた めに交換する機器 である。	

第3章 検討結果のまとめ

サーバ装置	管理サーバ、ファイルサーバ、プリンタサーバ等の機能を有する。バックアップ装置、無停電	3 式	3 式	4 式	4 式	DTPで使用するコンピュータは、ネットワーク上でデータの処理を行っている。そのため、次のサーバが必要である。①ドメインの管理サーバ(セキュリティ対応)、②データサーバ(データ制作時等の画像データ、イラストデータ、文字データを管理)、③プリンタサーバ(DTPで作上げたデータはA4、1ページあたり30Mbyteから50Mbyteと多く8ページ、16ページ32ページGbyte単位でプリンターへ出力するため別に必要となる)
ネットワーク装置	プロシキサーバ、ルーター、スイッチングHUB、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	DTPで使用するソフトは、ライセンス契約をしており起動時にメーカーのサーバにライセンスの確認を行っているこのためインターネットに接続が必要になる。またソフト(OSも含む)のアップデータの頻繁におこりデータの量も多いので必要である。
配信表示装置	配信管理用パーソナルコンピュータ、配信モニター(配信モニターの数はパーソナルコンピュータの半数程度)、分配器等、大型モニター	2 式	2 式	2 式	2 式	コンピュータの指導をするために必要で、生徒へのパソコンへの提示と指導側へ生徒の作業状況把握のために必要である。
タブレット	8インチ以上 電子書籍対応	15 台	25 台	15 台	25 台	DTPで作成した印刷用データを電子書籍へ変換し表示させ確認するため。
デジタル印刷機	A3ノビ対応 RIP、面付け含む	2 台	2 台	2 台	2 台	DTPで作成したデータを直接、版を制作せずに1冊から印刷を行うため、少量印刷物の作成に必要な技術をまなぶ。
デジタル製本機		2 台	2 台	2 台	2 台	面付けデータから折り情報や帳合い表紙の情報を取り出してデジタル印刷機で作られた印刷物を折って帳合いして表紙をつけて製本するための機器である。
後加工機	ラミネーター含む	1 台	1 台	1 台	1 台	印刷したものを後加工機で帳合いし製本を行う。
印刷管理システム	CIP4含む	1 式	1 式	1 式	1 式	デザインから印刷、加工、配送までの様々な工程での、様々なソフトウェアや機器のコントローラが用いられておりJDF(Job Definition Format)は、それら全てのシステムにおいて、メーカーの壁を超えて印刷ジョブの指示を伝達することを目的とした、共通フォーマットで国際標準化団体であるCIP4によって提唱されている。
測色器	カラーマネージメントシステム、プロファイル作成含む	30 台	50 台	30 台	50 台	モニタの色から、プリンター、デジタルカメラ等の色に関わる機器の固有の色を差をなくし、色の管理をする機器。パソコンと同数が必要。
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	製版用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)					
	計測器類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図用具類)					
	製図機及び製図用具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)					
	色見本、掛図等	必要数	必要数	必要数	必要数	
	ソフトウェア	必要数	必要数	必要数	必要数	

24-62 印刷・製本系 製本科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		260 m ²	350 m ²	260 m ²	350 m ²	
	情報処理実習室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	工具室		10 m ²	17 m ²	17 m ²	22 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	33 m ²	33 m ²	50 m ²	
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、モータ、ファン等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	断裁機	安全器付き。	1 台	2 台	2 台	3 台	
	ストレートミシン	スロットライン	1 台	2 台	2 台	3 台	
	紙折り機	菊全判	1 台	2 台	2 台	3 台	
	アジロ折り機	2折りB4	1 台	1 台	1 台	1 台	紙折機で間に合う
	針金つづり機	自動どじ式	1 台	2 台	2 台	3 台	
	無線つづり機	電動式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	糸つづり機	全自動式	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要
	紙締め機	電動式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	紙そろえ機	B 3	1 台	1 台	1 台	1 台	
	穴あけ機	2連式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	結束機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	干合い機	自動B-4	1 台	1 台	1 台	1 台	訓練では使用しない
	袋角機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	訓練では使用しない
	角丸切り機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	訓練では使用しない
	箔押し機	半自動	1 台	1 台	1 台	1 台	
	マーブル巻き機	電動式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	カウントロン	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	訓練では使用しない
	手押しカセットマーク	卓上	1 台	1 台	1 台	1 台	どの機器を指すかが不明なため削除。
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ、スキャナ等を含む。	30 台	50 台	30 台	50 台	
	プロジェクタプレゼンテーション装置	プロジェクタ、可搬式スクリーン	1 台	1 台	1 台	1 台	
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	製版用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	紙、工程見本等		必要数	必要数	必要数	必要数	
ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数		

30-70 食品加工系 製麺科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室						
	実習場						
機械	麵製造用機械類						
その他	器具類						
	計測器類						
	教材類						

30-71 食品加工系 パン・菓子製造科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む	160 m ²	200 m ²	200 m ²	260 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		4 m ²	6 m ²	4 m ²	6 m ²	
	生地仕込み装置	製菓・製パン用	1 式	1 式	1 式	1 式	
	発酵装置又は焼き上げ装置	製菓・製パン用	1 式	1 式	1 式	1 式	
	給湯装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	ミキサー	縦形、20 コート、小形	2 台	3 台	2 台	3 台	摘要に小形を追加。
	モルダ	小形	2 台	3 台	2 台	3 台	
	パイローラ	小形	2 台	3 台	2 台	3 台	
	ホイロ	0.6m ²	2 台	3 台	3 台	4 台	
	オーブン	天板容量18枚	2 台	3 台	3 台	4 台	
	フライヤ	20 ℓ	2 台	3 台	3 台	4 台	
	冷凍庫	1.4m ²	1 台	2 台	2 台	3 台	
	冷蔵庫	0.7m ²	2 台	3 台	3 台	4 台	
	電子レンジ		1 台	2 台	2 台	3 台	
	プレゼンテーション機器	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科・実技で必要。模型、見本、掛図等に代わる機器。
	その他	(工具及び用具類)					
製菓用工具類			必要数	必要数	必要数	必要数	
製パン用工具類			必要数	必要数	必要数	必要数	
(計測器類)							
計測器類			必要数	必要数	必要数	必要数	
(教材類)							
	食品模型、小麦見本、小麦粉見本、砂糖見本、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	現在は必要としない。

下記の機械については引き続き検討を要する。

種別	名称	概要	備考
機械	食器洗い洗浄機		
	ローラー	アームトをすりつぶす機械	高価
	アイスクリームマシン		高価
	ロボクープ	業務用ミキサー	高価
	フードプロセッサ		
	アメ細工用品	アメリランプ	高価 ※技能検定職種で使われている
	スプレーガン	色素やチョコレート吹き付ける機械	
	チョコレート溶解、保温機		
	ショックフリーザー	急速冷凍庫	
	洗濯機		

30-72 食品加工系 食肉加工科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	卒業者等 50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	中学校 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	卒業者等 50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む。	360 m ²	450 m ²	450 m ²	550 m ²	
	調理室	調理台、流し台を含む。	100 m ²	120 m ²	100 m ²	120 m ²	
	配合室		10 m ²	12 m ²	10 m ²	12 m ²	
	加熱室		25 m ²	25 m ²	25 m ²	25 m ²	
	包装室		20 m ²	20 m ²	20 m ²	20 m ²	
	検査室		60 m ²	75 m ²	60 m ²	75 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		30 m ²	40 m ²	40 m ²	50 m ²	
	ボイラー室		10 m ²	10 m ²	10 m ²	10 m ²	
	冷凍冷蔵室	原料用、塩漬け用、半製品用	36 m ²	46 m ²	36 m ²	46 m ²	
冷凍冷蔵装置		1 式	1 式	1 式	1 式		
機械	給油ボイラー		1 台	1 台	1 台	1 台	
	蒸気ボイラー		1 台	1 台	1 台	1 台	
	真空包装機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	チョップパ	400~1,200kg/h	1 台	1 台	1 台	1 台	
	カッタ	20~60 ℓ	2 台	2 台	2 台	2 台	
	スタッファ	12~20 ℓ	2 台	2 台	2 台	2 台	
	ミキサ	真空装置付き。	1 台	1 台	2 台	2 台	
	タンブラ	真空装置付き。	1 台	1 台	2 台	2 台	
	スモークハウス	1台車用	2 台	2 台	2 台	2 台	
	ポイル槽	200 ℓ	1 台	1 台	1 台	1 台	
	ピクルインジェクタ	3 針用	1 台	1 台	1 台	1 台	
	熟成庫		1 台	1 台	1 台	2 台	
	製氷機		1 台	1 台	1 台	2 台	
	クリツパ	手動式、エア式	2 台	2 台	3 台	3 台	
	ミートスライサ		3 台	5 台	6 台	10 台	
	冷凍スライサ		1 台	1 台	1 台	1 台	
	冷凍庫	-30℃用	1 台	1 台	2 台	2 台	
	ハンドリフト		1 台	1 台	2 台	2 台	
	グラインダ		1 台	1 台	1 台	1 台	
調理用ミキサ		1 台	1 台	1 台	1 台		
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	加工用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	製造用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数		

30-73 食品加工系 水産加工科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は、削除。赤字は、追加。
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
	*「設備の細目」は、設定されていませんが、規則別表第2に以下の様に主要な設備等が記述されています。		30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	基礎研究会における修正理由
建物その他の工作物	教室						
	実習場						
	ボイラー						
	冷蔵装置						
	くん煙装置						
機械	水産加工用機械類						誤記であるため。
	水産加工用機械類						
その他	器具類						
	計測器類						
	教材類						

30-74 食品加工系 発酵製品製造科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は、削除。赤字は、追加。
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
	*「設備の細目」は、設定されていませんが、規則別表第2に以下の様に主要な設備等が記述されています。		30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	基礎研究会における修正理由
建物その他の工作物	教室						
	実習場						
	アルコール又はしょう油製造装置						
	分析装置						
機械							
その他	器具類						
	分析用器具類						
	計測器類						
	教材類						

39-105 化学系 化学分析科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実験室	換気装置付き。	300 m ²	400 m ²	400 m ²	450 m ²	
	準備室	換気装置付き。	20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	天びん室		15 m ²	20 m ²	20 m ²	25 m ²	
	試験室	ブラインド、フード及び換気装置付き。	20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	器材室		20 m ²	30 m ²	25 m ²	33 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	危険物貯蔵倉庫	消防法の条件を備えること。	10 m ²	10 m ²	10 m ²	10 m ²	
	化学実験台	給・排水及びガス設備付き。	10 式	15 式	16 式	25 式	
	天びん台	大理石製又はコンクリート製	1 式	1 式	1 式	1 式	
	排ガス処理装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
	実験室用廃液処理装置	シアン、重金属等	1 式	1 式	1 式	1 式	
局所排気装置	化学実験用(フード又はブース、ダクト、ファン、モータ等を含む。)	1 式	1 式	1 式	1 式		
機械	精製水製造機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	高純度精製水製造機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気燃焼炉	2.5kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気マッフル炉	2.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気管状炉	1.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気るつぼ炉	4.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	恒温水そう	温度範囲室温～90℃	5 台	8 台	5 台	8 台	
	電気化学分析装置	4連式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	オルザットガス分析装置	2重式、単管形、吸収びん付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	
	鉄鋼炭素分析装置	酸素清浄装置、ガス分析装置等	1 台	1 台	1 台	1 台	
	鉄鋼いおう分析装置	酸素清浄装置、燃焼装置等	1 台	1 台	1 台	1 台	
	ガスクロマトグラフ	TCD、FID及び ECD及び質量分析計	2 台	3 台	2 台	3 台	分析業務に必須の検出器である
	可視・紫外分光光度計	波長範囲220～900nm	2 台	2 台	2 台	2 台	
	赤外分光光度計	波長範囲4,000～650cm ⁻¹	1 台	1 台	1 台	1 台	
	自記分光光度計	波長範囲220～900nm	1 台	1 台	1 台	1 台	
	原子吸光フレイム分光光度計	波長範囲190～900nm、 誘導結合プラズマ発光式を含む。	2 台	2 台	2 台	2 台	分析業務に必須の機器である
	pHメータ		3 台	4 台	3 台	4 台	
	電導度計		2 台	3 台	2 台	3 台	
	マグネットスターラ		2 台	3 台	2 台	3 台	
	融点測定器	300℃	2 台	3 台	2 台	3 台	
	流量計	1ml～5 l/min	1 台	1 台	1 台	1 台	
	イオンメータ	精度フルスケールの±0.5%	2 台	2 台	2 台	2 台	
	電気定温乾燥器	温度範囲 室温～200℃	1 台	1 台	1 台	1 台	
	赤外線乾燥器	平均放射照度0.377W/cm ²	1 台	1 台	1 台	1 台	
	振とう器	50～300回/min	1 台	1 台	1 台	1 台	
	金属試料研磨盤	0.75kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	偏光顕微鏡	25～400倍	1 台	1 台	1 台	1 台	
	金属顕微鏡	100～600倍(写真撮影装置付き。)	1 台	1 台	1 台	1 台	
	冷凍冷蔵庫	200～600 l	1 台	1 台	1 台	1 台	
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	1 台	1 台	1 台	1 台	
	高速液体クロマトグラフ	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	分析業務に必須の機器である
	その他	(工具及び用具類)					
	定性分析用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	定量分析用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	機器分析用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図、化学標本等		必要数	必要数	必要数	必要数	

39-106 化学系 公害検査科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実験室	換気装置付き。	350 m ²	450 m ²	450 m ²	500 m ²	
	準備室	換気装置付き。	30 m ²	40 m ²	40 m ²	50 m ²	
	天びん室		15 m ²	20 m ²	20 m ²	25 m ²	
	測定室	ブラインド、フード及び換気装置付き。	50 m ²	90 m ²	60 m ²	100 m ²	
	器材室		20 m ²	30 m ²	25 m ²	33 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	危険物貯蔵倉庫	消防法の条件を備えること。	7 m ²	7 m ²	7 m ²	7 m ²	
	化学実験台	給・排水及びガス設備付き。	15 式	25 式	21 式	35 式	
	天びん台	大理石製又はコンクリート製	1 式	1 式	1 式	1 式	
	排ガス処理装置						
	実験室用廃液処理装置	シアン、重金属等、脱水ろ過装置を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
局所排気装置	化学実験用(フード又はブース、ダクト、ファン、モータ等を含む。)	2 式	3 式	2 式	3 式		
機械	精製水製造機	標準形	2 台	2 台	3 台	3 台	
	高純度精製水製造機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気燃焼炉	2.5kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気マッフル炉	2.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気管状炉	1.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気るつぼ炉	4.0kW	1 台	1 台	1 台	1 台	
	電気化学分析装置	4連式	+	+	+	+	使用しない。
	電位差滴定装置	pH0~14	+	+	2 台	2 台	"
	導電率滴定装置	標準形	+	+	2 台	2 台	"
	高周波滴定装置	標準形	+	+	+	+	"
	光化学反応装置	紫外線	+	+	+	+	"
	BOD測定装置	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	COD測定装置	過マンガン酸カリウム法	1 台	1 台	1 台	1 台	
	シアン測定装置	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	オキシダント測定装置	0~0.5ppm	1 台	1 台	1 台	1 台	
	COガス分析装置	赤外線式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	オルザットガス分析装置	2重式、単管形、吸収びん付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	
	クデルナダニッシュ濃縮装置	ヒータ付き。	1 台	1 台	1 台	1 台	
	生物化学的処理装置	活性汚泥法	1 台	1 台	2 台	2 台	
	ガスクロマトグラフ	TCD、FID及びECD及び質量分析計	2 台	3 台	2 台	3 台	検出器として必須である。
	高速液体クロマトグラフ	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	
	薄層クロマトグラフ	標準形	2 台	3 台	2 台	3 台	
	可視・紫外分光光度計	波長範囲220~900nm	2 台	2 台	2 台	2 台	
	赤外分光光度計	波長範囲4,000~650cm ⁻¹ 、フーリエ変換式を含む。	2 台	2 台	2 台	2 台	
	原子吸光フレイム分光光度計	波長範囲190~900nm、誘導結合プラズマ発光式を含む。	3 台	3 台	4 台	4 台	
	亜硫酸ガス濃度計	0~1ppm	1 台	1 台	1 台	1 台	
	分光けい光度計	波長範囲220~650nm	+	+	+	+	環境分野での測定対象物質はない
	デジタル粉じん計	携帯形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	ガス流量計	2~600 l/h	2 台	3 台	2 台	3 台	
	流量計	1ml~5 l/min	1 台	1 台	1 台	1 台	
	濁度計	積分球式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	オクターブ分析計	1.8Hz~14kHz	1 台	1 台	1 台	1 台	
	振動計	50~220dB	1 台	1 台	1 台	1 台	
	自記分光光度計	波長範囲220~900nm	+	+	+	+	可視・紫外分光光度計で足りる
騒音計	35~130dB	1 台	1 台	1 台	1 台		
窒素酸化物濃度計	測定範囲0~0.5ppm	1 台	1 台	1 台	1 台		
炭化水素計	0.01ppm~1%	1 台	1 台	1 台	1 台		
ローボリュームエアサンプラ	流量計、圧力計等を含む。	1 台	1 台	1 台	1 台		

ハイボリュームエアサンプラ	自動定流量装置及び粉粒装置付き。	1台	1台	1台	1台	
電気定温乾燥器	温度範囲 室温～200℃	2台	2台	2台	2台	
赤外線乾燥器	平均放射照度0.377W/cm ²	1台	1台	1台	1台	
真空定温乾燥器	温度範囲400室温～200℃	1台	1台	1台	1台	記述に誤りがある。
高周波加熱器	600W	1台	1台	1台	1台	
超音波洗浄器	1.2kW	1台	1台	1台	1台	
温水給湯器	50℃20ℓ/min	1台	1台	1台	1台	使用しない。
C・H・Nアナライザ	試料量0.5～2.0mg	1台	1台	1台	1台	"
ふるい振とう機	振動数200～800rpm、48～200メッシュ	1台	1台	1台	1台	
恒温水そう	温度範囲 室温～90℃	5台	8台	5台	8台	
マントルヒータ	300～1,000ml	5台	8台	5台	8台	
マグネットスタラ	かくはん容量50～200ml	6台	10台	6台	10台	
真空ポンプ	排気量35ℓ/min	2台	3台	2台	3台	
ガスポンプ	10～18ℓ/min	2台	3台	2台	3台	
液体ポンプ	耐蝕性10～18ℓ/min	2台	3台	2台	3台	
変圧器	各種	3台	5台	3台	5台	使用しない。
整流器	10～30A	1台	1台	1台	1台	"
高圧減菌器	最高温度121℃	2台	2台	2台	2台	
万能攪拌器	35～75W	1台	1台	1台	1台	
イオンメータ	精度フルスケールの±0.5%	1台	1台	1台	1台	
標準気体発生機	SO ₂ 、CO、NO ₂ 用	1台	1台	1台	1台	
遠心分離機	3,000rpm	1台	2台	1台	2台	
顕微鏡	～1,000倍(テレビ装置付き1台を含む)	2台	2台	2台	2台	
電気泳動装置	標準形	1台	1台	1台	1台	
冷凍冷蔵庫	200～400ℓ	1台	1台	1台	1台	
pHメータ		3台	4台	3台	4台	
レベルレコーダー		1台	1台	1台	1台	
データレコーダ		1台	1台	1台	1台	使用しない。
ウォーターバス		1台	1台	1台	1台	
電気ディスタサンダ	径100mm	1台	1台	1台	1台	使用しない。
電気ドリル	10mm、土壌掘削用、約1m	1台	1台	1台	1台	土壌分析用に変更
可変抵抗器		2台	3台	2台	3台	使用しない。
パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	1台	1台	1台	1台	
全有機体炭素計	標準型	1台	1台	1台	1台	水中の有機体炭素測定に必須である
低温恒温水槽	BOD測定用、20℃維持可能	1台	1台	1台	1台	BOD測定に必要である
溶存酸素計		3台	3台	3台	3台	"
ふ卵器		1台	1台	1台	1台	微生物培養に必要である
クリーンベンチ		1台	1台	1台	1台	"
振とう培養器		1台	1台	1台	1台	"
排ガス測定用ボイラー	2時間以上連続燃焼可能(重油炊き)	1台	1台	1台	1台	ばい煙測定に必要である
傾斜マンオメータ		1台	1台	1台	1台	"
ピトー管	ウェスタン型、L型	3本	3本	3本	3本	"
水分測定用天秤		1台	1台	1台	1台	"
偏光顕微鏡	石綿分析用	1台	1台	1台	1台	石綿分析に必要である
位相差顕微鏡	石綿分析用	1台	1台	1台	1台	"
有機溶媒精製装置		1台	1台	1台	1台	有機溶媒の回収に必要である
ボーリングマシン	土壌採取用	1台	1台	1台	1台	土壌分析に必要である
ボーリングバー	土壌ガス採取用	3本	3本	3本	3本	"
土壌ガスサンプリングポンプ		1台	1台	1台	1台	"
コアカッター	アスファルト用	1台	1台	1台	1台	"
振とう器	サンプル抽出用	1台	1台	1台	1台	試料の抽出操作に必要である
その他	(工具及び用具類)					
	定性分析用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	定量分析用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	機器分析用工具類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)					
	計測器類	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)					
	模型、掛図、化学標本等	必要数	必要数	必要数	必要数	

41-112 塗装系 金属塗装科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		480,650 m ²	50,800 m ²	650 m ²	800 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	測定実習室		30 m ²	50 m ²	30 m ²	50 m ²	
	塗料調合室	換気装置付き。	30 m ²	30 m ²	30 m ²	30 m ²	
	電着塗装室		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	
	粉体静電塗装室		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	
	自動車塗装室		70 m ²	70 m ²	70 m ²	70 m ²	
	前処理室		30 m ²	30 m ²	30 m ²	30 m ²	
	空気圧縮機コンプレッサ室		15 m ²	15 m ²	15 m ²	15 m ²	空気圧縮機という呼称は古く、現在はコンプレッサである。
	工具室		10,17 m ²	17,22 m ²	17 m ²	22 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	更衣室		15,25 m ²	22,38 m ²	25 m ²	38 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	倉庫		30,50 m ²	50,65 m ²	50 m ²	65 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	危険物貯蔵倉庫	消防法の条件を備えること。	20,30 m ²	30,50 m ²	30 m ²	50 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	熱風乾燥炉	5～15kW	2 式	2 式	2 式	2 式	
	赤外線乾燥炉	250W × 70～300球、遠赤外線、超赤外線も可	1 式	1 式	1 式	1 式	
	静電塗装装置	60～600kW（高圧発生機、塗装タンクガン、電撃防止器を含む。）	1 式	1 式	1 式	1 式	
	粉体静電塗装装置	ガン、供給機、高圧発生機、回収機、ブース等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
	電着塗装装置	塗料そう、電源装置等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
	自動車塗装ブース	4,400 × 6,880 × 2,500mm	1 式	1 式	1 式	1 式	
	局所排気装置	水洗ブース又は乾式ブース、フード、ダクト、ファン、モータ等を含む。	3 式	3 式	3 式	3 式	
	前処理そう	被膜化作用、侵漬7そう式各そう1m ² （公害規定の条件を備えること。）	2 式	2 式	2 式	2 式	
	廃液処理再生装置	標準形	1 式	1 式	1 式	1 式	廃液処理は環境・公害問題等もあり業者対応
	とぎ場	給・排水設備を含む。	2 式	2 式	2 式	2 式	
機械	エアレスブレ	ホット形又はコールド形	3 台	5 台	3 台	5 台	
	空気圧縮機コンプレッサ	1.5～11.5kW（空気清浄圧力調整器付き。）	3 台	5 台	3 台	5 台	空気圧縮機という呼称は古く、現在はコンプレッサである。
	赤外線乾燥スタンド	250W × 12球、250W × 24球	8 台	8 台	8 台	8 台	
	攪拌機	標準形	3 台	5 台	3 台	5 台	
	調色機	標準形	5 台	7 台	5 台	7 台	
	両頭グラインダ	といし車径200～300mm 集じん機付	1 台	1 台	1 台	1 台	
	集じん機	可搬式	1 台	2 台	1 台	2 台	
	サンドブラスト	電気式、エア一式	1 台	1 台	1 台	1 台	
	標準光源	100V	3 台	5 台	3 台	5 台	
	電気掃除機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	
	表面あらさ測定機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要
	表面かたさ試験機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	
	塗膜厚さ試験機膜厚計	標準形	5 台	7 台	5 台	7 台	「塗膜厚さ試験機」から名称を修正する
	色差計	標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	調色作業の判定で必要
	光沢計	標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	塗膜の仕上がりの判定で必要
	塗面試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	塗膜折曲げ試験機	標準形	2 台	3 台	2 台	3 台	
	自動塗膜はくり試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要
	塗膜破裂強度試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要
	ピンホール試験機	標準形及び小形移動用プザー式	2 台	3 台	2 台	3 台	特に不要
	付着性試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	衝撃試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	耐候促進試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要
塩水噴霧試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	特に不要	

	引張り試験機	最高重量50kg	1台	1台	1台	1台	特に不要
	スチームクリーナー高圧洗浄機	4～10kg/cm ² 0.4～1.0MPa	1台	1台	1台	1台	圧力の単位を改める。
	画像編集加工装置	画像編集ソフト含む	6台	10台	6台	10台	色彩計画で必要
	画像入出力機器		6台	10台	6台	10台	色彩計画で必要
	顕微鏡	100～1,000倍(写真撮影装置付き。)	3台	3台	3台	3台	
	廃液処理再生機	標準形	1台	1台	1台	1台	廃液処理は環境・公害問題等もあり業者対応
	圧送用ポンプ	エアース、塗料用、吹付機用	2台	3台	2台	3台	
	スポット溶接機	ミニスポット形	13台	15台	13台	15台	溶接機は10人に対し1台が望まし
	溶接機	電気式	3台	5台	3台	5台	金属性被塗物を接合する為に必要
	シャーリングカッタ	切断幅 1200mm～2000mm	1台	1台	1台	1台	金属性被塗物を切断する為に必要
	オービタルサンダ	電気式、エアース	10台	15台	10台	15台	研ぎ作業は現場では機械研ぎが主
	ダブルアクションサンダ	電気式、エアース	10台	15台	10台	15台	研ぎ作業は現場では機械研ぎが主
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類	手動式、電気式、エアース	必要数	必要数	必要数	必要数	工具類の明確化(手工具に限らず)
	金属塗装用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図用具類)						
	製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	

41-113 塗装系 木工塗装科(新規提案)

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	金属塗装科と建築塗装科に倣って設定する。
	実習場		650 m ²	800 m ²	650 m ²	800 m ²	〃
	測定実習室		30 m ²	50 m ²	30 m ²	50 m ²	〃
	塗料調合室	換気装置付き。	30 m ²	30 m ²	30 m ²	30 m ²	〃
	静電塗装室		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	〃
	前処理室		30 m ²	30 m ²	30 m ²	30 m ²	〃
	コンプレッサ室		15 m ²	15 m ²	15 m ²	15 m ²	〃
	工具室		17 m ²	22 m ²	17 m ²	22 m ²	〃
	更衣室		25 m ²	38 m ²	25 m ²	38 m ²	〃
	倉庫		50 m ²	65 m ²	50 m ²	65 m ²	〃
	危険物貯蔵倉庫	消防法の条件を備えること。	30 m ²	50 m ²	30 m ²	50 m ²	〃
	熱風乾燥炉	5～15kW	2 式	2 式	2 式	2 式	〃
	赤外線乾燥炉	250W × 70 ～ 300球、遠赤外線、超赤外線も可	1 式	1 式	1 式	1 式	〃
	静電塗装装置	60～600kW(高圧発生機、塗装タンクガン、電撃防止器を含む。)	1 式	1 式	1 式	1 式	〃
	局所排気装置	水洗ブース又は乾式ブース、フード、ダクト、ファン、モータ等を含む。	3 式	3 式	3 式	3 式	〃
	とぎ場	給・排水設備を含む。	2 式	2 式	2 式	2 式	〃
	機械	木工塗装用機械類					
エアレススプレ		ホット形又はコールド形	3 台	5 台	3 台	5 台	金属塗装科と建築塗装科に倣って設定する。
コンプレッサ		1.5～11.5kW(空気清浄圧力調整器)	3 台	5 台	3 台	5 台	〃
赤外線乾燥スタンド		250W × 12球、250W × 24球	8 台	8 台	8 台	8 台	〃
攪拌機		標準形	3 台	5 台	3 台	5 台	〃
調色機		標準形	5 台	7 台	5 台	7 台	〃
両頭グラインダ		といし車径200～300mm 集じん機付	1 台	1 台	1 台	1 台	〃
集じん機		可搬式	1 台	2 台	1 台	2 台	〃
サンドブラスト		電気式、エアース	1 台	1 台	1 台	1 台	〃
標準光源		100V	3 台	5 台	3 台	5 台	〃
電気掃除機		標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	〃
表面かたさ試験機		標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	〃
膜厚計		標準形	5 台	7 台	5 台	7 台	〃
色差計		標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	〃
光沢計		標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	〃
塗面試験機		標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	〃

第3章 検討結果のまとめ

	塗膜折曲げ試験機	標準形	2台	3台	2台	3台	〃
	付着性試験機	標準形	1台	1台	1台	1台	〃
	衝撃試験機	標準形	1台	1台	1台	1台	〃
	画像編集加工装置	画像編集可能、画像編集ソフト含む	6台	10台	6台	10台	〃
	画像入出力機器	カメラ、スキャナ、プリンタ、プロッタ	6台	10台	6台	10台	〃
	顕微鏡	100～1,000倍(写真撮影装置付き。)	3台	3台	3台	3台	〃
	圧送用ポンプ	エア式、塗料用、吹付機用	2台	3台	2台	3台	〃
	パネルソー	木材切断用	1台	1台	1台	1台	木質系の板材を切断する為に必要
	丸鋸	木材切断用	1台	1台	1台	1台	木質系の板材を切断する為に必要
	糸鋸盤	木材切断用	2台	3台	2台	3台	木質系の板材を切断する為に必要
	トリマー	木材切削用	2台	3台	2台	3台	木質系の板材を切削する為に必要
	漆室	蒸気発生器を含む	1台	1台	1台	1台	漆の乾燥に必要なタンス状の箱である。(うるしむろ)
	オービタルサンダー	電気式、エア式	10台	15台	10台	15台	金属塗装料と建築塗装料に做って設定する。
	シングルサンダー	電気式、エア式	10台	15台	10台	15台	〃
	ダブルアクションサンダー	電気式、エア式	10台	15台	10台	15台	〃
	ストレートサンダー	電気式、エア式	3台	5台	3台	5台	木質系の板材を研磨する為に必要
その他	(工具及び用具類)						
	作業用具類	手動式、電気式、エア式	必要数	必要数	必要数	必要数	金属塗装料と建築塗装料に做って設定する。
	木工塗装用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	〃
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	金属塗装料と建築塗装料に做って設定する。
	(製図用具類)						
	製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	金属塗装料と建築塗装料に做って設定する。	

41-114 塗装系 建築塗装科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		480 m ² 650	650 m ² 800	650 m ²	800 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	測定実習室		30 m ²	50 m ²	30 m ²	50 m ²	
	塗料調合室	換気装置付き。	30 m ²	30 m ²	30 m ²	30 m ²	
	粉体静電塗装室		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	
	空気圧縮機コンプレッサ室		15 m ²	15 m ²	15 m ²	15 m ²	空気圧縮機という呼称は古く、現在はコンプレッサである。
	工具室		10,17 m ²	17,22 m ²	17 m ²	22 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	更衣室		15,25 m ²	22,38 m ²	25 m ²	38 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	倉庫		30,50 m ²	50,65 m ²	50 m ²	65 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	危険物貯蔵倉庫	消防法の条件を備えること。	20,30 m ²	30,50 m ²	30 m ²	50 m ²	高卒の方が中卒よりも狭い。高卒、中卒ともに同じ面積とする。
	熱風乾燥炉	5～15kW	2式	2式	2式	2式	
	赤外線乾燥炉	250W×70～300球、遠赤外線、超赤外線も可	1式	1式	1式	1式	
	静電塗装装置	60～600kW(高圧発生機、塗装タンクガン、電撃防止器を含む。)	1式	1式	1式	1式	
	粉体静電塗装装置	ガン、供給機、高圧発生機、回収機、ブース等を含む。	1式	1式	1式	1式	
	局所排気装置	水洗ブース又は乾式ブース、フード、ダクト、ファン、モータ等を含む。	3式	3式	3式	3式	
	廃液処理再生装置	標準形	4式	4式	4式	4式	廃液処理は環境・公害問題等もあり業者対応
とぎ場	給・排水設備を含む。	2式	2式	2式	2式		
機械	エアレススプレー	ホット形又はコールド形	3台	5台	3台	5台	
	空気圧縮機コンプレッサ	1.5～11.5kW(空気清浄圧力調整器付き。)	3台	5台	3台	5台	空気圧縮機という呼称は古く、現在はコンプレッサである。

携帯用電気サンダ	0.2 ~ 0.4kW	10 台	12 台	12 台	15 台		
携帯用電気ポリッシャ	0.2 ~ 0.4kW	6 台	8 台	8 台	10 台		
赤外線乾燥スタンド	250W × 12球、250W × 24球	8 台	8 台	8 台	8 台		
攪拌機	標準形	3 台	5 台	3 台	5 台		
調色機	標準形	3 台	5 台	3 台	5 台		
両頭グラインダ	といし車径200~300mm 集じん機付	1 台	1 台	1 台	1 台		
集じん機	可搬式	1 台	2 台	1 台	2 台		
オービタルサンダ	電気式、エア式	6 台	10 台	10 台	15 台		
ダブルアクションサンダ	電気式、エア式	5 台	8 台	5 台	8 台		
標準光源	100V	3 台	5 台	3 台	5 台		
電気掃除機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台		
表面あらさ測定機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
ゲル化試験器	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	現在は現場で使用することがほとんどないため知識だけで可	
表面かたさ試験機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台		
塗膜厚さ試験機膜厚計	標準形	5 台	7 台	5 台	7 台	「塗膜厚さ試験機」から名称を修正する。	
色差計	標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	調色作業の判定で必要	
光沢計	標準形	3 台	3 台	3 台	3 台	塗膜の仕上がりの判定で必要	
塗面試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台		
塗膜折曲げ試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台		
自動塗膜はくり試験機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
塗膜破裂強度試験機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
ピンホール試験機	標準形及び小形移動用プザー式	2 台	3 台	2 台	3 台	特に不要	
付着性試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台		
衝撃試験機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台		
耐候促進試験機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
塩水噴霧試験機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
引張り試験機	最高重量50kg	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
はげさばき試験機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	特に不要	
蒸気発生機	単管強制再循環式	1 台	1 台	1 台	1 台		
高圧洗浄機	0.4 ~ 1.0MPa	1 台	1 台	1 台	1 台	塗装の前処理の建築物の外壁面などの洗浄で必要	
画像編集加工装置	画像編集ソフト含む	6 台	10 台	6 台	10 台	色彩計画で必要	
画像入出力機器	カメラ、スキャナ、プリンタ、プロッタ	6 台	10 台	6 台	10 台	色彩計画で必要	
顕微鏡	100 ~ 1,000倍(写真撮影装置付き。)	3 台	3 台	3 台	3 台		
廃液処理再生機	標準形	4 台	4 台	4 台	4 台	廃液処理は環境・公害問題等もあり業者対応	
圧送用ポンプ	エア式、塗料用、吹付機用	2 台	3 台	2 台	3 台		
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類	手動式、電気式、エア式	必要数	必要数	必要数	必要数	工具類の明確化(手工具に限らず)
	建築塗装用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	足場一式		必要数	必要数	必要数	必要数	専攻実習の足場の設置訓練で必要
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図用具類)						
	製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	

42-115 デザイン系 広告美術科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業等		中学校卒業等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	情報処理実習室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		380 m ²	520 m ²	560 m ²	700 m ²	
	塗装場		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	
	準備室		20 m ²	20 m ²	20 m ²	20 m ²	
	工具室		13 m ²	20 m ²	20 m ²	33 m ²	
	暗室		20 m ²	30 m ²	20 m ²	30 m ²	現像は行わないため暗室は不要。
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		30 m ²	50 m ²	50 m ²	65 m ²	
	木工機械用局所排気装置	フード、ダクト、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
塗装用局所排気装置	水洗ブース又は乾式ブース、ダクト、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式		
機械	手押しかな盤		2 台	2 台	2 台	2 台	
	自動一面かな盤		1 台	1 台	1 台	1 台	
	パネルソー		1 台	1 台	1 台	1 台	
	丸のこ盤		1 台	2 台	2 台	2 台	
	横引き丸のこ盤		1 台	1 台	1 台	1 台	
	糸のこ盤		3 台	4 5 台	6 台	10 台	数の整合性を取るための修正。
	角のみ盤		1 台	2 台	2 台	3 台	
	電気かな		2 台	3 台	3 台	5 台	
	電気ルータ		1 台	2 台	2 台	2 台	
	電気丸のこ		1 台	2 台	2 台	2 台	
	電気ジグソー		2 台	2 台	2 台	2 台	
	電気グラインダ		1 台	2 台	2 台	3 台	
	電気ディスクサンダ		2 台	3 台	3 台	5 台	
	電気ポリッシャ		1 台	2 台	2 台	3 台	
	電気ドリル		10 台	17 台	20 台	34 台	
	フートプレス		1 台	1 台	1 台	1 台	
	足踏みシャー		1 台	1 台	1 台	1 台	
	万能折曲げ機		1 台	1 台	2 台	2 台	
	三本ロール		1 台	1 台	1 台	1 台	
	交流アーク溶接機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	点溶接機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	卓上ボール盤		1 台	1 台	2 台	2 台	
	トレースボード		15 台	25 台	15 台	25 台	
	両頭グラインダ		1 台	1 台	2 台	2 台	
	バフ盤		1 台	2 台	2 台	3 台	
	プラスチックカッタ		2 台	3 台	3 台	5 台	
	電熱線切断機		2 台	2 台	2 台	2 台	
	プラスチック曲げ機		2 台	3 台	3 台	5 台	
	ホットジェット溶接機		1 台	2 台	2 台	2 台	
	プラスチックシート加熱機		1 台	2 台	2 台	2 台	
	スクリーン印刷機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	綱張り機		2 台	2 台	2 台	2 台	
	エアレスプレー		1 台	2 台	2 台	2 台	
	赤外線乾燥スタンド		1 台	2 台	2 台	2 台	
	空気圧縮機		3 台	5 台	5 3 台	5 台	数の整合性を取るための修正。
	カメラ	各種	5 台	8 台	10 台	16 台	摘要を工業デザイン・商業デザインと統一。
	複写機	A3判 カラー	1 台	1 台	1 台	1 台	大きさを新たに指定。A3判カラーコピー機は、現在のデザイン系訓練には必須。
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ、 スキヤナ 等を含む	30 台	50 台	30 台	50 台	スキヤナは入力機器の項目にあるため削除。

	大型出力機	大判インクジェットプリンタ等	5 台	5 台	5 台	5 台	摘要を具体的にする。
	カットマシン		3 台	3 台	3 台	3 台	
	ラミネーター	大型出力機対応	1 台	1 台	1 台	1 台	広告美術の訓練においては大型出力機とセットが必要となる機器。
	ネットワーク機器	ルータ、モデム、ハブ、スイッチ、サーバ PC、タブレット端末等	1 式	1 式	1 式	1 式	現在の社会情勢から、Webを活用した訓練が必須であり、インターネット接続のためのネットワーク機器の整備は必須。
	入力機器	スキャナ	5 台	5 台	5 台	5 台	
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、可搬式スクリーン、PC、プレゼンテーションソフト等を含む	1 台	1 台	1 台	1 台	プロジェクタのみでは不十分、プレゼンテーション装置一式という形に表現変更。
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	木工用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	溶接用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図器及び製図用具類)						
	製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	
	ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数	

42デザイン系 116工業デザイン科 117商業デザイン科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	情報処理実習室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		200 m ²	300 m ²	300 m ²	400 m ²	
	製版室		20 m ²	33 m ²	20 m ²	33 m ²	アナログカメラは使用しないため製版室は不要。
	暗室	換気扇、暗室ランプボックス付き。	34 m ²	44 m ²	34 m ²	44 m ²	現像は行わないため暗室は不要。
	準備室		20 m ²	20 m ²	20 m ²	20 m ²	訓練の準備を行うため(広告美術科設備細目と同様)。
	工具室		10 m ²	17 m ²	20 m ²	33 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		10 m ²	17 m ²	20 m ²	33 m ²	
	局所排気装置	フード、ダクト、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
	廃液処理装置	現像廃液処理用	1 式	1 式	1 式	1 式	フィルム現像は行わないため不要。
恒温現像流し台	標準形	1 式	1 式	1 式	1 式	フィルム現像は行わないため不要。	
機械	製版カメラ	A3判又はB4判直組色分解用を含む。	1 台	1 台	1 台	1 台	使用しないため不要。
	引伸し機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	使用しないため不要。
	スキャナ	カラー A3以上	1 台	1 台	1 台	1 台	入出力機器の項目にスキャナがあるため。
	フィルム乾燥機	460×50mm	1 台	1 台	1 台	1 台	フィルム現像は行わないため不要。
	印画紙乾燥機	大四つ切り	1 台	1 台	1 台	1 台	フィルム現像は行わないため不要。
	カメラ	各種	5 台	8 台	10 台	16 台	
	簡易色校正機	A3判又はB4判	1 台	1 台	1 台	1 台	簡易は不要、B4は使わない。
	複写機	B4判 A3判カラー	1 台	1 台	1 台	1 台	A3判カラーコピー機は、現在のデザイン系訓練には必須。
	空気圧縮機	0.4～0.75kW	3 台	3 5 台	3 台	3 5 台	数の整合性を取るための修正。
	糸のこ盤	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台	
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ、スキャナ等を含む	30 台	50 台	30 台	50 台	スキャナは入力機器が存在するため削除。

第3章 検討結果のまとめ

	大型出力機	大判インクジェットプリンタ等	5 台	5 台	5 台	5 台	摘要を具体的にする。
	カッティングマシン		5 台	5 台	5 台	5 台	
	入力機器	スキャナ	5 台	5 台	5 台	5 台	
	プロジェクタ プレゼンテーション装置	プロジェクタ、可搬式スクリーン、PC、プレゼンテーションソフト等を含む	1 台	1 台	1 台	1 台	プロジェクタのみでは不十分、プレゼンテーション装置一式とする。
	ネットワーク機器	ルータ、モデム、ハブ、スイッチ、サーバPC、タブレット端末等	1 式	1 式	1 式	1 式	現在の社会情勢から、Webを活用した訓練が必須であり、インターネット接続のためのネットワーク機器の整備が必須。
	測色器	対応ソフト、パーソナルコンピューター等含む	1 台	1 台	1 台	1 台	コンピュータ上のデータとして色を管理する必要があり、必須の機器である
その他	(工具及び用具類)						
	器具及び用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(製図器及び製図用具類)						
	製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	
ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数		

45オフィスビジネス系 120電話交換科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	中学校卒業業者等 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	100 m ²	165 m ²	100 m ²	165 m ²	照度をJIS基準とする。
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	電源		1 式	1 式	1 式	1 式	
	自動式構内交換電話装置	内線(回線は定員数分とする)、デジタル式	1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	指導用電話機	電話機を含む。	2 台	2 台	2 台	2 台	
	無ひも中継台	デジタル式用	3 台	4 台	3 台	4 台	
	一般電話機	標準形	10 台	15 台	10 台	15 台	
	多機能電話機	標準形	5 台	10 台	5 台	10 台	
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 30 台	17 50 台	10 30 台	17 50 台	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため一人1台とする。摘要は特に不要。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	保管庫類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため。

45オフィスビジネス系 121経理事務科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	中学校卒業業者等 30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	105 m ²	156 m ²	165 m ²	256 m ²	照度をJIS基準とする。
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
機械	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	30 台	50 台	30 台	50 台	摘要は不要。
	デジタル電子交換機		1 台	1 台	1 台	1 台	応接実習のための機器が必要。
	実習用電話装置	多機能型	3 式	5 式	3 式	5 式	応接実習のための機器が必要。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタを含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	応接実習のための機器が必要。
	複写機	A3判	1 台	2 台	2 台	2 台	
	騰写輪転機		1 台	1 台	1 台	1 台	騰写輪転機はない。
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台	備品のため削除。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。	
プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。	
その他	(工具及び用具類)						
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	

45オフィスビジネス系 122一般事務科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床土85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	150 m ²	231 m ²	210 m ²	331 m ²	照度をJIS基準とする。
機械	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	49 30	17 50	49 30	17 50	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため一人1台とする。摘要は特に不要。
	デジタル電子交換機		1 台	1 台	1 台	1 台	応接実習のための機器が必要
	実習用電話装置	多機能型	3 式	5 式	3 式	5 式	応接実習のための機器が必要
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	応接実習のための機器が必要
	複写機	A3判	1 台	2 台	2 台	2 台	
	謄写輪転機		1 台	1 台	1 台	1 台	謄写輪転機はない。
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台	備品のため削除。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。	
プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。	
その他	(工具及び用具類)						
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	誤字である。

45オフィスビジネス系 123OA事務科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	プログラム実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床土85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	120 m ²	180 m ²	200 m ²	300 m ²	照度をJIS基準とする。
	オフィス機器実習場	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床土85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	120 m ²	180 m ²	200 m ²	300 m ²	照度をJIS基準とする。
	接遇実習場		50 m ²	50 m ²	50 m ²	50 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
機械	倉庫		20 m ²	25 m ²	25 m ²	30 m ²	
	パーソナルコンピュータ		30 台	50 台	30 台	50 台	
	デジタル電子交換機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	実習用電話装置	多機能型	3 式	5 式	3 式	5 式	
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	"等"を追加
	謄写輪転機		1 台	1 台	1 台	1 台	謄写輪転機はない。
	複写機	A3判	1 台	1 台	1 台	1 台	
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台	備品のため削除。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	
出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台		
プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	プレゼンテーション用のパソコンが必要	
その他	(工具及び用具類)						
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	

45オフィスビジネス系 124貿易事務科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床+85cm)400LX 照度(JISの照度基準)フリーアクセスフロア式	120 m ²	180 m ²	200 m ²	300 m ²	照度をJIS基準とする。
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
機械	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 30	17 50	10 30	17 50	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため一人1台とする。摘要は特に不要。
	デジタル電子交換機		1	1	1	1	応接実習のための機器が必要
	実習用電話装置	多機能型	3	5	3	5	応接実習のための機器が必要
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1	1	1	1	応接実習のための機器が必要
	複写機	A3判	1	2	2	2	
	謄写輪転機		1	1	1	1	謄写輪転機はない。
	掃除機		1	1	1	1	備品のため
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1	1	1	1	パーソナルコンピュータを用いた業
	無停電電源装置		1	1	1	1	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	出力装置	プリンタ等	3	5	3	5	学科、実技で必要。
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
その他	(工具及び用具類)						
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	

46流通ビジネス系 125ショップマネジメント科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		80 m ²	130 m ²	130 m ²	200 m ²	
	ディスプレイ工作室		52 m ²	82 m ²	52 m ²	82 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	室内電話装置		1	1	1	1	
機械	金銭登録機	電子式、光学式自動読み取り装置付き含む。	6	10	6	10	
	電話機	相互式含む。	5	8	10	17	
	複写機	A3判	1	1	1	1	
	掃除機	標準形	2	3	4	6	備品のため削除。
	パーソナルコンピュータ	P O Sシステム用含む、本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 30	17 50	10 30	17 50	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため一人1台とする。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む。	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1	1	1	1	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	出力装置	プリンタ等	3	5	3	5	学科、実技で必要。
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1	1	1	1	学科、実技で必要。
	その他	(工具及び用具類)					
作業用工具類			必要数	必要数	必要数	必要数	
事務用品類			必要数	必要数	必要数	必要数	
応接用具類			必要数	必要数	必要数	必要数	
各種保管庫			必要数	必要数	必要数	必要数	
(計測器類)							
計測器類			必要数	必要数	必要数	必要数	
ソフトウェア等			必要数	必要数	必要数	必要数	

46流通ビジネス系 126流通マネジメント科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場		80 m ²	130 m ²	130 m ²	200 m ²	
	ディスプレイ工作室		52 m ²	82 m ²	52 m ²	82 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	金銭登録機	電子式、光学式自動読み取り装置付	6 台	10 台	6 台	10 台	
	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台	
	複写機	A3判	1 台	1 台	1 台	1 台	
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台	備品のため削除。
	パーソナルコンピュータ	P O Sシステム用含む、本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	40 30 台	47 50 台	40 30 台	47 50 台	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため。
	ビデオ装置	カメラ、タビング装置、モニタ等を含む	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数		

47写真系 127写真科

種別	名称	摘要	数量				※ 青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室	*「設備の細目」は、設定されていませんが、規則別表第2に以下の様に主要な設備等が記述されています。					
	実習場						
機械	カメラ						
	引伸機						
	プリンター						
その他	器具及び用具類						
	計測器類						
	教材類						

48社会福祉系 128介護サービス科

種別	名称	概要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²			
	調理実習場	換気、洗浄用及び下処理用流し付き。	180 m ²	300 m ²			
	介護実習場	和室を含む。	250 m ²	400 m ²			
	家政実習場		180 m ²	300 m ²			
	入浴実習場		60 m ²	96 m ²			
	レクリエーション実習場		180 m ²	300 m ²			
	洗濯・乾燥室		60 m ²	96 m ²			
	図書室		60 m ²	96 m ²			
	更衣室		25 m ²	38 m ²			
	倉庫		30 m ²	40 m ²			
	機材室		20 m ²	30 m ²			
	局所排気装置		1 式	1 式			
	換気装置		1 式	1 式			
	ナースコール装置		1 式	1 式			
	洗面設備		1 式	1 式			
	トイレ設備	身体障害者用	1 式	1 式			
	シャンプー台	給湯装置付き。	3 台	5 台			
	調理台	給湯装置、ガスレンジ付き。	6 台	10 台			
	入浴装置	特殊入浴装置ストレッチャー付き。	1 式	1 式			
	機械	電動式ベッド		3 台	5 台		
ギャッチベッド			10 台	17 台			
成人用ベッド			2 台	3 台			
電動車イス			4 3 台	4 3 台			多種多様な電動車いすが販売されているため台数を増やす。
車イス		折りたたみ式を含む。	10 台	17 台			
リフトチェア			1 式	1 式			
ストレッチャー			3 台	5 台			
床頭台			15 台	25 台			
エルゴメータ			4 台	4 台			介護機器としては不要。
トロリー			3 台	5 台			
吸入器			6 台	10 台			
製氷機			1 台	1 台			
洗髪車			2 台	3 台			
消毒器			1 台	1 台			
ヘアドライヤ			6 台	40 台			備品である機械ではない。
電子レンジ			6 台	10 台			
電子オーブン			6 台	10 台			
炊飯器			6 台	10 台			
冷凍冷蔵庫			3 台	5 台			
ジューサミキサ			6 台	10 台			
電気掃除機			6 台	10 台			
電気ポリシャ			6 台	10 台			
電気洗濯機			6 台	10 台			
乾燥機			3 台	5 台			
家庭用ミシン			10 台	17 台			
実習用電話装置			1 式	1 式			
テレビジョン受信機			1 台	1 台			
ビデオ装置			4 式	4 式			
ラジオカセットテープレコーダ オーディオビデオ装置			3 台	5 台			CDやDVD再生装置などもあるため。
点字器			30 台	50 台			
簡易浴槽			2 台	3 台			
パーソナルコンピュータ			5 10 台	8 16 台			パソコン業務が増えているため台数を増やす。
ワードプロセッサ			5 台	8 台			パーソナルコンピュータで代用できるため。
サーバ装置		ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため。
無停電電源装置			1 式	1 式	1 式	1 式	
ネットワーク装置		ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	
表示装置		配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	
入力装置		スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	
出力装置		プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	
プレゼンテーション装置		プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	

その他	(工具及び用具類)					
	介護用具類		必要数	必要数		
	浴室用具類		必要数	必要数		
	家事・調理用具類		必要数	必要数		
	寝具類		必要数	必要数		
	縫製用具類		必要数	必要数		
	応接用具類		若干	若干		
	障害代償用具類		必要数	必要数		
	作業用工具類		必要数	必要数		
	掃除用具類		必要数	必要数		
	レクリエーション用具類		必要数	必要数		
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数		
	(教材類)					
	実習用モデル人形		1	1		
	漬拭用人体		1	1		
	包帯人形		1	1		
	沐浴人形		1	1		
	人体解剖模型		1	1		
	人体骨格模型		1	1		
	人工呼吸訓練人形		1	1		
	掛図		必要数	必要数		
	図書等		必要数	必要数		
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数

49理容・美容系 129理容科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²			
	実習場		150 m ²	250 m ²			
	消毒室		15 m ²	25 m ²			
	更衣室		25 m ²	35 m ²			
	洗い場	給・排水設備含む。	1 式	1 式			
	給湯設備	ガス式又は電気式	1 式	1 式			
機械	殺菌用消毒器		1 台	1 台			
	ヘアケア用機器		1 式	1 式			
	顕微鏡	写真撮影装置付き。	1 台	1 台			摘要を削除。写真撮影は必ずしも必要はない。TVやPC画面でも確認できる。
	マイクロスコープ		1 台	1 台			
	洗濯機	全自動式	1 台	1 台			摘要を削除。全自動式ではなく二槽式の方が都合の良い場合もあるため。
	乾燥機	標準型	1 台	1 台			摘要を削除。標準型の指定は必要がない。
その他	(器具及び用具類)						
	理容用器具類		必要数	必要数			
	理容用具類		必要数	必要数			
	作業用具類		必要数	必要数			
	(教材類)						
	模型、掛図等		必要数	必要数			掛図は必要がない。理容師養成施設指定規則にも指定がない。

49理容・美容系 130美容科

設備の細目							
種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²			
	実習場		150 m ²	250 m ²			
	消毒室		15 m ²	25 m ²			
	更衣室		25 m ²	35 m ²			
	洗い場	給・排水設備含む。	1 式	1 式			
	シャンプー台		5 台	8 台			
機械	給湯設備	ガス式又は電気式	1 式	1 式			
	ドレッサー		5 台	8 台			
	殺菌用消毒器		1 台	1 台			
	顕微鏡	写真撮影装置付き。	1 台	1 台			摘要を削除。写真撮影は必ずしも必要はない。TVやPC画面でも確認できる。
	マイクロスコープ		1 台	1 台			
	洗濯機	全自動式	1 台	1 台			摘要を削除。全自動式ではなく二槽式の方が都合の良い場合もあるため。
その他	乾燥機	標準型	1 台	1 台			摘要を削除。標準型の指定は必要がない。
	(器具及び用具類)						
	美容用器具類		必要数	必要数			
	美容用具類		必要数	必要数			
	作業用具類		必要数	必要数			
	(教材類)						
模型、掛図等		必要数	必要数			掛図は必要がない。美容師養成施設指定規則にも指定がない。	

50接客サービス系 131ホテル・旅館・レストラン科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習場	フロント、客室等	144 m ²	230 m ²	230 m ²	368 m ²	
	ディスプレイ工作室		52 m ²	82 m ²	52 m ²	82 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台	
	複写機	A3判	1 台	1 台	1 台	1 台	
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台	備品のため
	パーソナルコンピュー タ	P Oシステム用含む、 本体、ディス プレイ、プリンタ等を含む。	40 30 台	47 50 台	40 30 台	47 50 台	パーソナルコンピュータを用いた業 務が増えているため。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	接客用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
	ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数	

50接客サービス系 132観光ビジネス科

設備の細目							
種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業業者等		中学校卒業業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	実習室		60 m ²	100 m ²	100 m ²	160 m ²	
	ディスプレイ工作室		52 m ²	82 m ²	52 m ²	82 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	倉庫		20 m ²	30 m ²	30 m ²	40 m ²	
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台	
	複写機	A3判	1 台	1 台	1 台	1 台	
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台	
	パーソナルコンピュータ	P-O-Sシステム用含む、本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 30 台	17 50 台	10 30 台	17 50 台	摘要は特に不要。訓練でPOSシステムは使わない。パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため一人1台とする。
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタ等を含む	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
出力装置	プリンタ等	3 台	5 台	3 台	5 台	学科、実技で必要。	
プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。	
その他	(工具及び用具類)						
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	接客用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
ソフトウェア等		必要数	必要数	必要数	必要数		

設備の細目の見直し提案表

51調理系 133日本料理 134中国料理 135西洋料理共通

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業生等		中学校卒業生等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²	60 m ²	100 m ²	
	調理実習場	換気、流し台、給湯装置を含む。	160 m ²	200 m ²	200 m ²	250 m ²	
	材料仕込み室		125 m ²	125 m ²	125 m ²	125 m ²	
	洗浄室		20 m ²	25 m ²	25 m ²	30 m ²	
	試食室		75 m ²	100 m ²	75 m ²	100 m ²	
	倉庫		20 m ²	25 m ²	25 m ²	30 m ²	
	更衣室		15 m ²	22 m ²	25 m ²	38 m ²	
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
	給湯設備		1 式	1 式	1 式	1 式	
機械	オーブンレンジ	電子又はガス式	3 台	5 台	5 台	8 台	
	炊飯器		3 台	5 台	5 台	8 台	
	フードプロセッサ		5 台	8 台	8 台	12 台	
	洗濯機		1 台	1 台	1 台	2 台	
	冷凍冷蔵庫		2 台	2 台	3 台	3 台	
	急速冷凍庫		1 台	1 台	1 台	1 台	
	解凍機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	洗米機		1 台	1 台	1 台	2 台	
	製めん機		1 台	1 台	1 台	1 台	
	加熱用調理器	揚物器、焼物器、蒸し機、ガスコンロ、ガス回転釜等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式	
	消毒保管庫		1 台	2 台	2 台	2 台	
	食器洗浄器		1 台	2 台	2 台	2 台	
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式	学科、実技で必要。
その他	(器具及び工具類)						
	各調理料理用器具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各調理料理用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	作業用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	調理実験器具及び食品衛生実験器具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	保管庫類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	調理台		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
模型、見本、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	使用しないため不要。	

52保健医療系 136臨床検査科

種別	名称	摘要	数量				* 青字は削除。赤字は追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	30人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	50人を1 訓練単位と して訓練を 行う場合	
建物その他の 工作物	教室		60 m ²	100 m ²			
	実習室		300 m ²	450 m ²			
	冷蔵室	冷凍機を含む。	12 m ²	15 m ²			
	恒温室		12 m ²	12 m ²			
	暗室	換気扇、暗室ランプボックス、現像用 水洗設備を含む。	17 m ²	20 m ²			
	調剤室		10 m ²	15 m ²			
	更衣室		30 m ²	50 m ²			
	ウイルス室		20 m ²	20 m ²			
	電子顕微鏡室		33 m ²	33 m ²			
	心電図室		33 m ²	33 m ²			
	筋電図室		33 m ²	33 m ²			
	脳波室		33 m ²	33 m ²			
	基礎代謝室		33 m ²	33 m ²			
	図書室		10 m ²	10 m ²			
	動物舎		50 m ²	50 m ²			
	倉庫		50 m ²	65 m ²			
機械	化学実験台	給・排水及びガス設備付き。	18 式	30 式			機械類が建物その他の工作物に含 まれていたため、罫線の位置を変更
	顕微鏡用暗視野装置	標準形	3 式	3 式			
	顕微鏡用写真撮影装置	標準形	1 式	1 式			
	粘性実験装置	標準形	3 式	5 式			
	熱膨張実験装置	標準形	3 式	3 式			
	光学実験装置	標準形	6 式	10 式			
	呼吸機能検査装置	標準形	2 式	2 式			
	医用増幅装置	標準形	3 式	3 式			
	生体現象変換装置	標準形	2 式	2 式			
	増幅素子医用工学 実験装置	標準形	3 式	3 式			増幅そしだけではなく、センサ等を含 む医用工学全般を学べる実験装置 とした
	電子顕微鏡蒸着装置	標準形	1 式	1 式			
	基礎代謝測定装置	ブルモテスト	1 式	1 式			
	超音波検査装置	標準形	1 式	1 式			
	ガス検知装置	標準形	2 式	2 式			
	騒音分析記録装置	標準形	1 式	1 式			
	電気泳動装置	標準形	3 式	5 式			
	蒸溜水製造装置	WS-30A	2 式	2 式			
	定電流刺激装置	標準形	1 式	1 式			
	自動式固定包埋装置	標準形	1 式	1 式			
	電子回路実験装置	標準形	9 式	15 式			
血中ガス分析装置	標準形	1 式	1 式				
キエルダー酸化装置	標準形	9 式	15 式				
金属蒸溜水装置	標準形	2 式	2 式				
プレグルバルナス水装置	標準形	2 式	2 式				
機械	遠心沈でん器	15m ² 、50m ²	6 台	10 台			
	卓上用小形遠心器	10m ²	5 台	5 台			
	ふ卵器	60°C自動調節	5 台	5 台			
	乾熱滅菌器	200°C電熱式	3 台	3 台			
	高圧滅菌器	2 気圧	3 台	3 台			
	コックホ蒸気滅菌器	中形、電気式、内径300mm	3 台	3 台			
	煮沸滅菌器	標準形	3 台	3 台			
	培地滅菌凝固器	万能形、200本	1 台	1 台			
	血清凝固器	標準形	3 台	3 台			
	振湯器	水平振湯形	3 台	3 台			
	恒温乾燥器	150°C	3 台	3 台			
	水平回転器	標準形	1 台	1 台			
	ミクローム自動研磨器	標準形	1 台	1 台			
	顕微投影器	標準形	2 台	2 台			
	懸吊形遠心器	平衡はかり付き。	3 台	3 台			

純水製造器	標準形	3台	3台		
ピペット洗浄器	標準形	6台	10台		
融点測定器	標準形	3台	5台		
集じん機	標準形	1台	1台		
一酸化炭素検知器	標準形	1台	1台		
紫外線測定器	標準形	1台	1台		
BOD自動測定器	標準形	1台	1台		
パラフィン溶融器	標準形	1台	1台		
ヘマトクリット遠心器	標準形	3台	3台		
嫌気性培養器	標準形	3台	3台		
高速遠心器	冷却式	1台	1台		
水平振とう器	標準形	3台	3台		
梅毒ガラス板用水平回転器	標準形	3台	3台		
牛乳脂肪分離器	標準形	2台	2台		
暗視野集光器	標準形	6台	10台		
白血球分類器	標準形	1台	1台		
血球振とう器	標準形	1台	1台		
水素イオン濃度測定器	標準形	1台	1台		
心電計	標準形	1台	1台		
筋電計	標準形(写真撮影装置付き。)	1台	1台		
検圧計	標準形	1台	1台		
脳波計	標準形	1台	1台		
光度計	標準形	6台	10台		
胎児心音心電計	単独運搬用	1台	1台		
気圧計	標準形	1台	1台		
騒音計	標準形	1台	1台		
塵芥計	労研式	1台	1台		
照度計	標準形	1台	1台		
自己濃度計	標準形	2台	2台		
水素イオン濃度計	標準形	3台	5台		
光電光度計	標準形	6台	10台		
炎光光度計	標準形	3台	3台		
紫斑計	標準形	3台	3台		
呼吸計	ベネディクトロス形	3台	3台		
分光光度計	標準形	3台	3台		
血糖、コレステロール計	標準形	1台	1台		
血液粘ちよう計	標準形	3台	3台		
蛋白屈折計	標準形	1台	1台		
化学天びん	1mg	6台	10台		
自動直示天びん	標準形	3台	3台		
上天びん	標準形	6台	10台		
顕微鏡	500~1,500倍(油浸装置及び十字机)	30台	50台		摘要は特に不要
蛍光顕微鏡	500~1,500倍(写真撮影装置付き。)	3台	3台		摘要は特に不要
双眼顕微鏡	500~1,500倍	3台	3台		摘要は特に不要
複双眼顕微鏡	500~1,500倍	1台	1台		摘要は特に不要
位相差顕微鏡	500~1,500倍	1台	1台		摘要は特に不要
倒立顕微鏡	500~1,500倍	1台	1台		摘要は特に不要
偏光顕微鏡	500~1,500倍	1台	1台		摘要は特に不要
立体顕微鏡	標準形	1台	1台		
電子顕微鏡	中形	1台	1台		
真空ポンプ		1台	1台		
マイクローム	標準形	9台	15台		
ホモジナイザ	ポータ型、ユニバーサル型	6台	10台		
ペン付きオシログラフ	標準形	2台	2台		ペン付きはないため。
ブラウン管オシログラフ	標準形(ペン式を含む)	35台	57台		オシログラフとし、ペン式のものを含める。ブラウン管式のものはないため。
ポーラログラフ	標準形	1台	1台		
カウンタカレント	標準形	2台	2台		
フラクションコレクタ	標準形	2台	2台		
オートアナライザ	標準形	2台	2台		
恒温水そう	標準形	3台	5台		
集落計算盤	手動式	3台	3台		

	凝集鏡	標準形	3 台	5 台				
	クリオスタット	標準形	1 台	1 台				
	超ミクローム	標準形	1 台	1 台				
	デーブリザ	300- Q	2 台	2 台				摘要は特に不要
	薄層クロマトグラフ	標準形	6 台	10 台				
	ガスクロマトグラフ	標準形	2 台	2 台				
	ヘモグロビンメータ	標準形	2 台	2 台				
	ユニライザ	標準形	2 台	2 台				
	エルマミキサ	標準形	3 台	3 台				
	オキシメータ	標準形	1 台	1 台				
	オートベット	標準形	6 台	10 台				
	クロットレコーダ	標準形	1 台	1 台				
	クロットパス	標準形	1 台	1 台				
	コアグロメータ	標準形	1 台	1 台				
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	5 10 台	8 16 台				パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため
	ビデオ装置	250- Q	6 台	6 台				摘要は特に不要
	空気圧縮機	0.75kW	1 台	1 台				摘要は特に不要
	サーバ装置	ファイルサーバ等の機能を有する	1 式	1 式	1 式	1 式		パーソナルコンピュータを用いた業務が増えているため
	無停電電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式		
	ネットワーク装置	ルータ、ハブ、ケーブル等	1 式	1 式	1 式	1 式		
	表示装置	配信モニタ(2名に1台)、分配器等	1 式	1 式	1 式	1 式		
	入力装置	スキャナ等	1 式	1 式	1 式	1 式		
	プレゼンテーション装置	プロジェクタ、スクリーン、パソコン等	1 式	1 式	1 式	1 式		
その他	(工具及び用具類)							
	作業用工具類		必要数	必要数				
	実験用工具類		必要数	必要数				
	(計測器類)							
	計測器類		必要数	必要数				
	(教材類)							
	標本、模型等		必要数	必要数				

53-137 装飾系 フラワー装飾科

種別	名称	摘要	数量				※青字は、削除。赤字は、追加。 基礎研究会における修正理由
			高等学校卒業者等		中学校卒業者等		
			30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	
建物その他の工作物	教室						
	実習場						
機械	情報処理用機器類						
その他	器工具類						
	計測器類						
	教材類						

表 3－4 技能照査の細目の見直し提案表

本提案表は、基礎研究会において検討した見直し（基準の細目）案である。別添の改正省令（基準の細目）案は、本提案表を踏まえ厚生労働省で審議された最終案である。したがって、本提案表については変更されていることを申し添える。

園芸サービス系

青字は削除。赤字は追加。

訓練科	1 農林園芸サービス系共通 (※記載間違い)	
	学科	実技(※教科の細目の順番に合わせて入れ替えをした。)
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 植物の種類及び栽培法についてよく知っていること。 2 生産工学について知っていること。 3 農業薬品の種類、性質及び使用法について知っていること。 4 植物の病害虫及びその防除法について知っていること。 5 土壌の性質及び改良方法について知っていること。 6 肥料の種類、性質及び使用法について知っていること。 7 農機具の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。 8 安全衛生についてよく知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 農機具の取扱いがよいこと。 2 肥料及び農業薬品の調整ができること。 3 植物の病虫害の防除ができること。 4 安全衛生作業についてよく知っていること。(※実技の表記とする)
訓練科	1-1 園芸科	
	学科(※教科の細目の順番に合わせて入れ替えをした。)	実技(※教科の細目の順番に合わせて入れ替えをした。)
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 バイオテクノロジーの基礎について知っていること。 2 温室の管理についてよく知っていること。 3 植物の生育と養分の関係について知っていること。 4 	<ol style="list-style-type: none"> 1 園芸用器具の使用がよいこと。 2 栽培作業がよいこと。 3 土地の改良がよいこと。 4 (※学科の細目に無いため削除。検定試験でも行わない。)
訓練科	1-2 造園科	
	学科(※教科の細目の順番に合わせて入れ替えをした。)	実技(※教科の細目の順番に合わせて入れ替えをした。)
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 庭園の種類、構成及び特徴についてよく知っていること。 2 植物以外の造園材料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。(※3の内容を加える) 3 植物以外の造園用材料についてよく知っていること。(※5と重複しているため削除) 3 庭園用植物の種類及び植栽法についてよく知っていること。 4 土木設計図製図及び土木施工図建築製図について知っていること。(※教科の細目に合わせて変更) 5 造園の工法についてよく知っていること。 6 測量について知っていること。(※抜けていたため追加) 7 仕様及び積算について知っていること。 8 関係法規について知っていること。(※科目を追加したため) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 庭園用植物の掘取り・植栽・養生がよいこと。(※養生が抜けていたため追加) 2 設計図に従い造園工作物の工作・施工がよいこと。(※設計図に従いを科目追加のため追加) 3 庭園用植物の手入れ管理がよいこと。 2 (※手入れを管理に用語を変更) 4 造園用機械器具及び材料の取扱いがよいこと。(※器具に統一) 5 6 7 8 簡単な測量ができること。

森林系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		1.5-3 森林系 森林環境保全科	
学科		実技	
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 樹木・緑化樹の分類及び生態についてよく知っていること。 2 生産工学について知っていること。 3 造林、収穫、間伐、林地保全についてよく知っていること。 4 林地の測量法、測樹法についてよく知っていること。(※"こと"を追加) 5 林業用機械の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。(※林業機械に統一する。) 6 安全衛生についてよく知っていること。 	系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 造林、収穫、間伐、林地保全がよいこと。 2 林地の測量、測樹ができること。 3 各種林業用機械の取扱い及び運転ができること。(※林業機械に統一する。) 4 安全作業、衛生作業ができること。
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 森林のレクリエーション利用について知っていること。 2 森林計画、森林環境、森林生態及び森林保護についてよく知っていること。 3 作業道等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算についてよく知っていること。 4 各種林業機械の作業システムについてよく知っていること。 5 各種林業機械の点検及び整備法についてよく知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会経済調査、森林生態調査及び森林被害調査ができること。 2 作業道等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算ができること。 3 各種林業機械の作業システムの構築ができること。 4 各種林業用機械の点検及び整備がよいこと。(※林業機械に統一する。)

印刷・製本系

※青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		24 印刷・製本系共通	
		学科	実技
系基礎	1 コンピュータの概要について知っていること。 2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。 3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。 4 デザイン構成についてよく知っていること。 5 色彩についてよく知っていること。 6 安全衛生についてよく知っていること。	系基礎	1 コンピュータ機器の操作ができること。 2 色彩構成ができること。 3 描写図形描画 ができること。(※デジタル作業に合わせた適切な表現に変更する) 4 安全作業、衛生作業がよくできること。
訓練科		24-60製版科	
		学科	実技
専攻	1 版の種類及び特徴について知っていること。 2 製版の工程プリプレス についてよく知っていること。(※”製版の工程”はフィルムを使用していた時代の用語であり、現在はプリプレスという。) 3 画像処理についてよく知っていること。 4 グラフィックデザインについて知っていること。 5 写真の原理について知っていること。 (※技能照査としては不要。)	専攻	1 原稿作成作業がよくできること。 2 画像処理作業がよくできること。 3 校正及び修正デジタル印刷 ができること。(※”校正及び修正”作業はアナログ作業を意味する。現在は、データの校正・修正、面付け・出力をすべて”デジタル印刷”の中で行う)
訓練科		24-61 印刷科	
		学科	実技
専攻	1 版の種類及び特徴についてよく知っていること。 2 印刷機の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。 3 印刷作業中における不良印刷物の発生の原因についてよく知っていること。 4 印刷材料の種類、性質及び用途について知っていること。 5 製版の工程について知っていること。 (※教科の細目がないため削除。) 6 製版用及び器具について知っていること。 (※教科の細目がないため削除。) 7 印刷デザインについて知っていること。 (※教科の細目がないため削除。)	専攻	1 刷版製版作業刷版出力作業 がよくできること。(※”製版”は使わない。現在はGTPによる”刷版出力作業”である。) 2 印刷作業がよくできること。

印刷・製本系

※青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		24-62 製本科	
		学科	実技
専攻	1	書籍及び事務用品類製本の各部分の名称についてよく知っていること。	1 上質紙、中質紙及び更紙の判定ができること。
	2	製本機械の種類、構造及び使用法について知っていること。	2 突きそろえ作業ができること。
	3	製本の工作手順についてよく知っていること。	3 裁ち割り作業ができること。
	4	事務製品類製本の工作手順についてよく知っていること。	4 紙折り作業ができること。
	5	製本用器工具の種類及び使用法についてよく知っていること。	5 張 貼り込み作業ができること。 (※誤字を修正。)
	6	製本仕上げ品の良否の見分け方について知っていること。	6 見返し作業ができること。
	7	製本材料の種類、性質及び用途について知っていること。	7 丁合い作業ができること。
	8	接着剤の種類、性質及び用途についてよく知っていること。	8 針金とじ作業ができること。 (※訓練では行わない。)
			9 8 くるみ作業ができること。
			10 9 背巻き作業ができること。
			11 10 圧縮作業ができること。
			12 11 背固め作業ができること。
			13 12 のり入れ作業ができること。

食品加工系

※青字は、修正。赤字は、追加。

訓練科	30 食品加工系共通		
	学科		実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 微生物学について知っていること。 2 生産工学について知っていること。 3 食品化学について知っていること。 4 環境衛生及び食品衛生について知っていること。 5 栄養学について知っていること。 6 測定法について知っていること。 7 関係法規について知っていること。 8 安全衛生についてよく知っていること。 	系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 測定ができること。 2 基本的な製品保存ができること。 3 安全衛生作業ができること。
訓練科	30-70 製麺科		
	学科		実技
専攻	特に定められていません		専攻 特に定められていません
訓練科	30-71 パン・菓子製造科		
	学科		実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 材料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。 2 添加物の種類、性質及び用途についてよく知っていること。 3 製品の種類及び特徴について知っていること。 4 生地の種類並びに生地の調整の理論及び方法についてよく知っていること。 5 成形加工の理論及び方法についてよく知っていること。 6 生地加熱・冷却加工の理論及び方法についてよく知っていること。 7 製品の仕上げ理論及び方法についてよく知っていること。 8 製造用機械、装置及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。 9 製品の包装及び保存について知っていること。 	専攻	<p>パン製造作業、和菓子製造作業または洋菓子の製造作業が衛生的かつ安全に無駄なくよくできること。(※パン菓子製造の重要項目を追加。範囲が広いので”よく”を付けず”できる”でよい。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 2 材料の選定がよくできること。 3 製品の検査ができること。 4 造形及び装飾のデザインができること。 5 衛生的かつ安全に無駄のない製造作業ができること。

食品加工系

※青字は、修正。赤字は、追加。

訓練科	30-72 食肉加工科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 食肉加工品の種類についてよく知っていること。 2 食肉加工品の種類、用途及び鮮度について知っていること。 3 副材料及び添加物の種類、性質及び用途について知っていること。 4 家畜体の構造についてよく知っていること。 5 加工法の種類及び特徴についてよく知っていること。 6 食肉加工用機械、製造用機械及び用具の種類、構造及び使用法について知っていること。 7 製品の保存及び品質管理について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 製造用機械及び加工用機械の取扱いがよいこと。 2 原料の選別がよいこと。 3 解体作業がよいこと。 4 肉詰め作業がよいこと。 5 調理作業がよいこと。 6 殺菌作業がよいこと。 7 くん煙作業がよいこと。 8 煮熟作業がよいこと。 9 冷却作業がよいこと。
訓練科	30-73 水産加工科	
	学科	実技
専攻	特に定められていません	専攻 特に定められていません
訓練科	30-74 発酵製品製造科	
	学科	実技
専攻	特に定められていません	専攻 特に定められていません

化学系

青字は削除。赤字は追加。

訓練科		39 化学系共通		
		学科	実技	
系基礎	1	分析化学について知っていること。	1	化学天秤の取扱いがよいこと。
	2	定性分析について知っていること。	2	試料の調整ができること。
	3	定量分析について知っていること。	3	試薬及び標準液の調整がよいこと。
	4	機器分析用の機器について知っていること。	4	安全作業、衛生作業ができること。
	5	化学分析用の機器及び装置について知っていること。		
	6	化学分析用の計測器の構造及び用途について知っていること。	系基礎	
	7	試料採取の方法について知っていること。		
	8	無機化学について知っていること。		
	9	有機化学について知っていること。		
	10	関係法規について知っていること。		
	11	作業環境測定について知っていること。		
訓練科		39-105 化学分析科		
		学科	実技	
専攻	1	化学工学について知っていること。	+ 薬品の識別ができること。(※教科にないため削除)	
	2	工業化学について知っていること。	1 2 定性分析がよいこと。	
	3	定性分析についてよく知っていること。	2 3 定量分析がよいこと。	
	4	定量分析についてよく知っていること。	3 4 機器分析がよいこと。	
	5	機器分析についてよく知っていること。		

化学系

青字は削除。赤字は追加。

訓練科		39-106 公害検査科	
学科		実技	
専攻	1 公害の種類及び特徴について知っていること。	専攻	1 大気 汚染 測定用機器、水質測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくなること。(※5とまとめて表現する。)
	2 公害の発生機構について知っていること。		2 燃料試験ができること。(※時間的に不可能、教科にもないため削除)
	3 公害測定用の機器の種類、構造及び操作法について知っていること。		2 大気汚染物質の分析及び測定ができること。
	4 大気汚染物質の分析及び測定法についてよく知っていること。		3 騒音の測定がよくなること。
	5 水質汚濁物質の分析及び測定法についてよく知っていること。		5 水質汚濁測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくなること。(※1で表現する)
	6 騒音の測定法について知っていること。		4 水質汚濁物質の分析及び測定ができること。
	7 汚染又は汚濁物質の処理方法及び処理装置についてよく知っていること。		6
	8 騒音の防止方法について知っていること。		
	9 音の性質について知っていること。		
	10 拡散理論について知っていること。(※現実的には不要な知識である)		

塗装系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科		41 塗装系共通	
		学科	実技
系基礎	1	生産工学について知っていること。	1 塗装用器工具の取扱いができること。
	2	塗装機器及び設備について知っていること。	2 基本的なデザインができること。 (※客観的な評価が難しいため削除。)
	3	デザインについて知っていること。	3 塗料の調色がよくできること。
	4	色彩理論及び色彩調節について知っていること。	4 基本的な塗装ができること。
	5	塗装法の種類及び特徴について知っていること。	5 安全衛生作業がよくできること。
	6	塗料の種類、性質及び用途について知っていること。	4
	7	塗料の調色について知っていること。	
	8	塗料の乾燥について知っていること。	
	9	関係法規について知っていること。	
	10	安全衛生についてよく知っていること。	
訓練科		41-112 金属塗装科	
		学科	実技
専攻	1	金属塗装用塗料の種類及び性質について知っていること。	1 下処理下地処理 がよくできること。 (※脱字である。)
	2	金属製品の塗装の種類及び特徴についてよく知っていること。	2 吹付け塗りがよくできること。
	3	金属塗装の工程についてよく知っていること。	3 下地剤の調合及び下地付けができること。
	4	金属塗装の前処理についてよく知っていること。	4 とぎがよくできること。
	5	金属塗装の欠陥の原因、対策及び補修方法について知っていること。	5 磨き仕上げができること。 (※”磨き”作業までは行わない。技能検定の作業にもない。)
	6	金属塗装の薄め液及び溶剤の種類、性質及び用途について知っていること。	6 塗装の良否が判定できること。
	7	金属塗装用補助材料について知っていること。	
	8	金属塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。	
	9	仕様及び積算について知っていること。	
	10	塗装及び塗膜の試験法について知っていること。	

塗装系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科	41-113 木工塗装科		
	学科	実技	
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 木工塗装塗料の種類及び性質について知っていること。 2 木工製品の塗装の種類及び特徴についてよく知っていること。 3 木工塗装の工程についてよく知っていること。 4 木工塗装の前処理についてよく知っていること。 5 木工塗装の欠陥の原因、対策及び補修方法について知っていること。 6 木工塗装の薄め液及び溶剤の種類、性質及び用途について知っていること。 7 木工塗装用補助材料について知っていること。 8 木工塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。 9 仕様及び積算について知っていること。 10 塗装及び塗膜の試験法について知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 下地処理がよくできること。 2 はけ塗り及び吹付け塗りがよくできること。 3 目止め剤の調合及び目止めができること。 4 とぎがよくできること。 5 仕上げができること。 6 塗装の良否が判定できること。
訓練科	41-114 建築塗装科		
	学科	実技	
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 建築物塗装用塗料の種類及び性質について知っていること。 2 建築物の塗装の種類及び特徴についてよく知っていること。 3 建築構造について知っていること。 4 建築塗装の工程についてよく知っていること。 5 建築塗装の前処理についてよく知っていること。 6 建築塗装の欠陥の原因、対策及び補修方法について知っていること。 7 建築塗装の薄め液及び溶剤の種類、性質及び用途について知っていること。 8 建築塗装用補助材料について知っていること。 9 建築塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。 10 仕様及び積算について知っていること。 11 塗装及び塗膜の試験法について知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 下地処理がよくできること。 2 はけ塗り、ローラー塗り及び吹付け塗りがよくできること。 3 目止め材の調合及び目止めができること。 4 下地材の調合及び下地付けがよくできること。 5 とぎがよくできること。 6 仕上げができること。 7 塗装の良否が判定できること。 <p style="color: blue; font-size: small;">足場の組立て、解体及び取扱いができること。 (※試験として足場の組み立て等は不要。技能検定にも足場作業はない。現場でも足場については別の足場専門業者が設置する場合が多い)</p>

デザイン系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科	42 デザイン系共通	
	学科	実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 生産工学について知っていること。 2 デザインについて知っていること。 3 色彩について知っていること。 4 造形について知っていること。 5 材料について知っていること。 6 仕様及び積算について知っていること。 (※教科の基礎学科に「使用及び積算」の項目があるため。) 7 安全衛生についてよく知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 平面及び立体構成ができること。 2 色彩構成ができること。 3 デザインがよくできること。 4 器工具の取扱いができること。 5 安全衛生作業がよくできること。
訓練科	42-115 広告美術科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 広告について知っていること。 2 広告物の施工法についてよく知っていること。 3 広告物の仕上げ方法について知っていること。 4 広告物の設計について知っていること。 5 屋外広告物関係法規について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 広告物の製作ができること 2 広告物の施工ができること
訓練科	42-116 工業デザイン科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 工業デザインについてよく知っていること。 2 工業デザインの材料及び加工法についてよく知っていること。 3 人間工学についてよく知っていること。 4 関係法規について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 工業デザインがよくできること。 2 試作表現ができること。
訓練科	42-117 商業デザイン科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 広告について知っていること。 2 印刷についてよく知っていること。 3 関係法規について知っていること。 4 仕様及び積算について知っていること。 (※デザイン系基礎学科5の後に移動する。教科の専攻科目にこの項目はない。) 	<ol style="list-style-type: none"> 1 商業印刷物のデザインができること。 2 写真制作ができること。

オフィスビジネス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科	45 オフィスビジネス系共通	
	学科	実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 事務一般について知っていること。 2 応接及び会話の方法並びに電話の対応法についてよく知っていること。 3 コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキルについて知っていること。 (※実技と関連し知っている必要がある。) 4 各種事務文書の様式について知っていること。 5 オフィスOA機器の種類、機能及び使用法並びにビジネスソフトの機能について知っていること。(※一般的な表記とする。) 6 安全衛生について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。 2 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。 3 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。 4 OA機器の取扱いがよくできること。(OA機器操作基本実習の内容を追加。) 5 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。(※コミュニケーション実習の内容を追加。) 6 安全作業、衛生作業ができること。(※必須項目。)
訓練科	45-120 電話交換科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 電話機の種類及び特徴について知っていること。 2 交換機の種類、構造及び取扱いについて知っていること。 3 通話の種類、通話地域、通話時間、電話番号と電話帳及び電話料金について知っていること。 4 語調技術について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 プラグ操作、ダイヤル操作及びキー操作がよくできること。 2 構内交換電話の交換取扱いがよくできること。 3 標準電話交換対応がよくできること。
訓練科	45-121 経理事務科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 金融事務及び社会保険事務等の事務一般についてよく知っていること。 2 商業簿記、工業簿記及び会計学についてよく知っていること。 3 税務関係及び商業関係法規についてよく知っていること。 4 簿記の記帳方法についてよく知っていること。 5 文書及び資料の整理並びにファイリングの手法について知っていること。(※学科の細目がない。) 6 決算実務について知っていること。 7 出納業務について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 物品の売買契約、代金の決済、金融と金利及び税務の事務の取扱いができる。 2 商業簿記及び工業簿記の記帳処理がよくできること。 3 決算書及び財務諸表の作成がよくできること。 4 財務諸表の分析ができること。 5 集計・計算及び作表ができること。 6 文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務処理ができること。 7 所得税、法人税、消費税の計算がよくできること。

オフィスビジネス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科		45-122 一般事務科	
学科		実技	
専攻	1 文書の作成法についてよく知っていること。 2 日程の作成と推進についてよく知っていること。 3 情報の収集、会議の記録及び事務処理の方法について知っていること。 4 文書及び資料の整理並びにファイリングの手法について知っていること。 5 国内取引に関する基礎的知識について知っていること。 6 総務の基礎的実務知識についてよく知っていること。 7 金融事務及び社会保険事務等の事務一般についてよく知っていること。 8 商業簿記について知っていること。 9 簿記の記帳方法についてよく知っていること。	専攻	1 文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務処理がよいこと。 2 国内取引に関する事務処理ができること。 3 経理事務処理がよいこと。
訓練科		45-123 OA事務科	
学科		実技	
専攻	1 アプリケーションソフトについてよく知っていること。 2 文書実務に関する専門的知識についてよく知っていること。 3 商業簿記について知っていること。 4 簿記の記帳方法についてよく知っていること。	専攻	1 アプリケーションソフトによる処理がよいこと。 2 文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務処理ができること。 3 商業簿記の記帳処理ができること。
訓練科		45-124 貿易事務科	
学科		実技	
専攻	1 貿易実務の基礎についてよく知っていること。 2 輸出に関することについてよく知っていること。 3 輸入に関することについてよく知っていること。 4 文書及び資料の整理並びにファイリングの手法について知っていること。 (※学科の細目でない。) 5 基礎的貿易英語について知っていること。 6 ビジネス英語について知っていること。	専攻	1 貿易売買契約、輸出承認、輸出報告、輸入契約及び輸入承認の事務の取扱いがよいこと。 2 輸出入関連書類の作成がよいこと。 (※”。”を追加。) 3 簡単な英会話ができること。

流通ビジネス系

青字は削除。赤字は追加。

訓練科	46 流通ビジネス系共通		
	学科		実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 応対法についてよく知っていること。 2 コミュニケーションスキルについて知っていること。 3 企業経営及び企業組織について知っていること。 4 OA機器の使用法についてよく知っていること。 5 商品の分類についてよく知っていること。 6 通貨、小切手、手形及び金融機構についてよく知っていること。 7 市場調査、仕入れ、販売方法及び販売促進についてよく知っていること。 8 商品の生産及び流通機構について知っていること。 9 商業関係法規について知っていること。 10 安全衛生について知っていること。 	系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 応接がよくなること。 2 商品の性質に応じた取扱がよくなること。 3 OA機器の取扱いがよくなること。 4 仕入れ及び販売業務ができること。 5 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくなること。(※コミュニケーション実習の内容を追加。) 6 安全作業、衛生作業ができること。(※必須項目。)
訓練科	46-125 ショップマネジメント科		
	学科		実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 小売店事務の処理方式についてよく知っていること。 2 商品の特性及び組み合わせについてよく知っていること。 3 商品の展示の仕方についてよく知っていること。 4 顧客情報の提供、収集及び管理についてよく知っていること。(※提供→管理とする。顧客情報の提供は問題がある。) 5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 小売店用文書事務の処理がよくなること。 2 顧客情報 商品の管理がよくなること。(※顧客情報の管理は個人情報保護法の関係で問題がある。教科の細目にもない。) 3 商品の展示がよくなること。 4 目的別包装がよくなること。
訓練科	46-126 流通マネジメント科		
	学科		実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 卸売店事務の処理方式についてよく知っていること。 2 市場調査、仕入れ、販売方法及び販売促進についてよく知っていること。 3 小売支援機能について知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 卸売店用文書事務の処理がよくなること。(※”。”を追加。) 2 小売支援ができること。

写真系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科		47-127 写真系写真科			
		学科	実技		
系基礎	1	写真撮影用機器の種類、性能及び使用法についてよく知っていること。	系基礎	1	写真の機材及び用具の使用ができること。
	2	撮影光源の特性とその使用法についてよく知っていること。		2	撮影光源の取扱いがよくできること。
	3	写真の原理(加色法、減色法、発色現象等)について知っていること。		3	感光材料の取扱いがよくできること。
	4	レンズの種類、性能及び用途についてよく知っていること。		4	安全衛生についてよく知っていること。
	5	感光材料及び写真機材について知っていること。			
	6	安全衛生についてよく知っていること。			
専攻	1	写真による表現方法、伝達の効果について知っていること。	専攻	1	写真の構成、光、色彩等を考えた表現がよくできること。
	2	光及び色の基本的性質、表し方並びに物体の色及び色順応について知っていること。		2	現像液その他の薬品の取扱いがよくできること。
	3	採光技法及び白黒、カラーネガ作りについてよく知っていること。		3	修整ができること。
	4	白黒、カラーネガの修整についてよく知っていること。			
	5	現像液の構成、作用及び使用法についてよく知っていること。			
	6	写真撮影の発想と着眼点についてよく知っていること。			
	7	肖像写真等の制作についてよく知っていること。			
	8	接客法及び写真撮影における応接法について知っていること。			

社会福祉系

青字は削除。赤字は追加。

訓練科		48-128 社会福祉系 介護サービス科	
学科		実技	
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会福祉についてよく知っていること。 2 老人高齢者及び障害者の福祉サービスについてよく知っていること。(※適切な表現とする。) 3 老人高齢者及び障害者の心理についてよく知っていること。(※適切な表現とする。) 4 精神衛生について知っていること。 5 社会福祉援助技術について知っていること。 6 人体の構造及び機能並びに代表的な疾病について知っていること。 7 公衆衛生について知っていること。 8 介護関係法規について知っていること。 9 安全衛生についてよく知っていること。 	系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 社会福祉に関する相談、助言、指導その他の援助がよくなること。 2 介護に関する基本的な作業ができること。 3 安全作業及び衛生作業ができること。
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 介護の目的、技法及び介護福祉士の業務範囲について知っていること。 2 コミュニケーション介護について知っていること。 3 リハビリテーションについて知っていること。 4 栄養、調理、被服及び住居について知っていること。 5 レクリエーションについて知っていること。 6 手話及び点字について知っていること。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 介護機器 福祉用具・介護用品の取扱いがよくなること。(※教科に合わせる) 2 献立作成、栄養計算及び調理がよくなること。 3 食事、排泄、入浴及び清拭の介護がよくなること。 4 手話及び点字ができること。 5 レクリエーション指導がよくなること。(※レクリエーション実習に対応させる。)

理容・美容系

※青字は、修正。赤字は、追加。

訓練科		49 理容・美容系共通	
		学科	実技
系基礎	1 理容・美容器具の取扱い法及び基礎技術についてよく知っていること。 2 公衆衛生(環境衛生を含む。)についてよく知っていること。 3 感染症及びその予防法について知っていること。 5 人体の構造及び機能についてよく知っていること。 4 (※番号を変更。教科の細目の順番に合わせる。) 6 皮膚とその付属器官の構造、機能・保健衛生及び疾患についてよく知っていること。 5 (※番号を変更。教科の細目の順番に合わせる) 4 消毒法についてよく知っていること。 6 (※番号を変更。教科の細目の順番に合わせる) 7 光・熱及び電気等の物理について知っていること。 8 化粧品について知っていること。 9 理容・美容に関する経営管理等について知っていること。 10 安全衛生についてよく知っていること。	系基礎	1 理容・美容器具の取扱いができること。 2 理容・美容の基礎技術に関する基本動作ができること。 3 消毒ができること。 4 化学薬品の取扱い及び溶液の調整ができること。 5 安全衛生作業がよくできること。
訓練科		49-129 理容科	
			実技
専攻	1 理容の文化史、デザイン及び服飾について知っていること。 2 理容技術の手法及び理論についてよく知っていること。 3 理容関係法規について知っていること。	専攻	1 頭部技術がよくできること。 2 顔面技術がよくできること。 3 特殊技術ができること。
訓練科		49-130 美容科	
		学科	実技
専攻	1 美容の文化史、デザイン及び服飾について知っていること。 2 美容技術の手法及び理論についてよく知っていること。 3 美容関係法規について知っていること。	専攻	1 頭部技術がよくできること。 2 和装技術がよくできること。 3 特殊技術ができること。

接客サービス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科	50 接客サービス系共通	
	学科	実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 サービス企業の経営及び組織について知っていること。 2 接客法についてよく知っていること。 3 コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキルについて知っていること。 4 観光、地理、観光歴史及び観光案内について知っていること。 5 OA機器の使用法についてよく知っていること。 6 関係法規について知っていること。 7 安全衛生について知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 客の応接がよくできること。 2 OA機器の取扱いがよくできること。 3 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。(※プレゼンテーションの確認は必要) 3 安全作業および衛生作業ができること。 4
訓練科	50-131 ホテル・旅館・レストラン科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 フロントサービス業務の種類及び処理方式についてよく知っていること。 2 フロントオフィス業務の種類、処理方式について知っていること。 商品知識についてよく知っていること。 3 (※範囲が広すぎる。教科細目になり。) 4 客室の種類及び設備について知っていること。 5 食器類及び備品類についてよく知っていること。 6 料理及び飲料についてよく知っていること。 7 食材の特性と使用法に関する知識について知っていること。 8 テーブルサービス及び宴会業務について知っていること。 9 公衆衛生について知っていること。 10 食品衛生について知っていること。 11 客室設備、備品、リネン類及び消耗品についてよく知っていること。 12 客室の整備についてよく知っていること。 13 ランドリーサービスについてよく知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 ドアマン、ベルマン及びクローク等のフロントサービス業務がよくできること。 2 フロントオフィス業務がよくできること。 3 食器類の取扱いがよくできること。 4 テーブルサービス及びブルームサービスがよくできること。 5 テーブルセッティング及び宴会場のセッティングがよくできること。 6 レストランでのオーダーテーキングができること。 7 客室設備、備品、リネン類及び消耗品の管理ができること。 8 客室の整備がよくできること。

接客サービス系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科		50-132 観光ビジネス科	
		学科	実技
専攻	1	旅行業務についてよく知っていること。	1 ツアープランニングができること。
	2	ホテルの概要について知っていること。	2 国内旅行業務ができること。
	3	商品計画の方法についてよく知っていること。	3 旅行に関する諸票を作成することができること。
	4	物品管理、仕入れ及び販売について知っていること。	4 観光の情報収集及び計画ができること。
	5	流通機構、市場調査及び商品化企画について知っていること。	5 観光施設ガイドができること。
	6	広告宣伝法について知っていること。	6 広告宣伝の各種媒体を作成することができること。
	7	商業簿記について知っていること。	7 商業簿記の記帳ができること。
	8	会計法について知っていること。	8 原価計算、計算書の作成及び財務諸票の作成ができること。
	9	観光及び旅行関係法規について知っていること。	9 環境及び食品の保全管理がよくできること。(※教科の細目でない)

調理系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科	51 調理系共通	
	学科	実技
系基礎	<ol style="list-style-type: none"> 1 食文化史等について知っていること。 2 調理による栄養素の変化について知っていること。 3 調理科学について知っていること。 4 公衆衛生について知っていること。 5 環境衛生について知っていること。 6 感染症の予防について知っていること。 7 栄養素の化学的性質について知っていること。 8 食品の特徴と性質について知っていること。 9 食品衛生について知っていること。 10 関係法規について知っていること。 11 安全衛生についてよく知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 基本的な調理器具の取扱いができること。 2 調理の基本がよくできること。 3 食品衛生対策ができること。 4 安全衛生作業がよくできること。
訓練科	51-133 日本料理科	
	学科	実技
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 日本料理の歴史について知っていること。 2 日本料理の特徴について知っていること。 3 献立の作成ができることについて知っていること。(※学科は"知っていること"に統一する。) 4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。 5 日本料理の調理法についてよく知っていること。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 日本料理用用具類の取扱いがよくできること。 2 材料及び調味料の取扱いができること。 3 野菜の下ごしらえができること。 4 魚貝類の下ごしらえができること。 5 日本料理の献立の作成ができること。 6 日本料理の調理がよくできること。

調理系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科	51-134 中国料理科			
	学科		実技	
専攻	1 中国料理の歴史について知っていること。 2 中国料理の特徴について知っていること。 3 献立の作成が できること について 知っていること 。(※学科は”知っていること”に統一する。) 4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。 5 中国料理の調理法についてよく知っていること。	専攻	1 中国料理用用具類の取扱いがよくなること。 2 材料及び調味料の取扱いができること。 3 野菜の下ごしらえができること。 4 魚貝類の下ごしらえができること。 5 肉類の下ごしらえができること。 6 中国料理の献立の作成ができること。 7 中国料理の調理がよくなること。	
訓練科	51-135 西洋料理科			
	学科		実技	
専攻	1 西洋料理の歴史について知っていること。 2 西洋料理の特徴について知っていること。 3 献立の作成が できること について 知っていること 。(※学科は”知っていること”に統一する。) 4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。 5 西洋料理の調理法についてよく知っていること。	専攻	1 西洋料理用用具類の取扱いがよくなること。 2 材料及び調味料の取扱いができること。 3 野菜の下ごしらえができること。 4 魚貝類の下ごしらえができること。 5 肉類の下ごしらえができること。 6 西洋料理の献立の作成ができること。 7 西洋料理の調理がよくなること。	

保健医療系

※ 青字は削除。赤字は追加。

訓練科		52-136 保健医療系 臨床検査科	
学科		実技	
系基礎	1 疾病の種類、原因及び症候について知っていること。	系基礎	1 検査用機器の取扱いがよいこと。
	2 公衆衛生についてよく知っていること。		2 薬品及び検査材料の取扱いがよいこと。
	3 器官の組織及び構造についてよく知っていること。		3 組織検査ができること。(※病理学実習で必須のため)
	4 検査用機器の種類、構造及び操作法についてよく知っていること。		4 生化学分析ができること。(※生化学実習で必須のため)
	5 薬品及び検査材料の取扱いについてよく知っていること。		3 5 臨床微生物学的検査ができること。
	6 生理機能について知っていること。		4 6 医動物学的検査ができること。
	7 生体物質化学及び代謝についてよく知っていること。		5 7 心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の取扱いがよいこと。
	8 微生物の種類、性質及び培養について知っていること。		8 安全作業および衛生作業ができること。(※全般を通して必須)
	9 主要病原細菌の鑑別について知っていること。		
	10 感染、免疫、滅菌及び消毒についてよく知っていること。		
	11 蠕虫類、原虫類及びその他の有害動物の種類及び病害について知っていること。		
	12 医療技術者の倫理及び法的責任についてよく知っていること。		
	13 検査室を中心とする医療情報システムをよく知っていること。		
	14 心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の原理及び構造を知っていること。		
	15 電子回路及び増幅素子の原理及び構造の概略を知っていること。(※項目14の原理や構造に含まれるため削除)		
16 15 安全衛生について知っていること。			
専攻	1 血液の成分及び機能についてよく知っていること。	専攻	1 免疫学的検査ができること。
	2 血液疾患の種類及び検査法についてよく知っていること。		2 血液学的検査ができること。
	3 抗原、抗体、補体及びその反応についてよく知っていること。		3 病理組織学的検査ができること。
	4 免疫学についてよく知っていること。		4 臨床医化学的検査ができること。
	5 放射能、放射線の性質、放射性同位元素の量及び法的規制について知っていること。		5 採血の手技ができること。
			6 生体現象変換装置の取扱いがよいこと。

装飾フラワー系

※ 青字は、削除。赤字は、追加。

訓練科	53-137 装飾系フラワー装飾科		
	学科		実技
系基礎	細目は定められていません		系基礎 細目は定められていません
専攻	細目は定められていません		専攻 細目は定められていません