

別 添

平成27年厚生労働省令案

(職業訓練基準の細目)

改正省令案の概要	199
教科の細目の一部改正（新旧改正表）	201
設備の細目の一部改正（新旧改正表）	236
技能照査の細目の一部改正（新旧改正表）	263

平成27年4月1日施行の「職業能力開発促進法施行規則等の一部を改正する省令案（職業訓練基準の見直し）」を掲載した。本施行規則は、当基礎研究会による検討を踏まえ、厚生労働省において審議され改正されたものである。したがって、当基礎研究会における見直し提案については変更されていることを申し添える。

なお、今回の改正箇所をはじめ最新の訓練基準（教科・設備・技能照査の細目）については、職業大基盤整備センターの職業能力開発ステーションサポートシステム（TETRAS）で検索することができる。

URL: <http://www.tetras.uitec.jeed.or.jp/>

基盤整備センター

検索



職業能力開発促進法施行規則の一部を改正する省令（案）の概要

1 改正の趣旨

- 職業能力開発促進法（昭和 44 年法律第 64 号。以下「法」という。）第 19 条第 1 項に基づき、職業能力開発促進法施行規則（昭和 44 年労働省令第 24 号。以下「規則」という。）第 10 条において普通課程の普通職業訓練の水準の維持向上のための基準として、訓練対象者、教科、訓練期間等が定められているほか、別表第 2 として、主要な産業分野の訓練に関して職業訓練の訓練科ごとに、標準的な訓練内容が定められている。
- また、法第 28 条第 2 項に基づき、規則第 37 条第 1 項において普通課程の普通職業訓練の職業訓練指導員免許職種が、規則第 45 条第 1 項において職業訓練指導員試験の科目が、それぞれ別表第 11 として定められている。
- これらの職業訓練の内容等に関しては、近年の技術動向等を踏まえて見直しが必要な部分があることから、有識者で構成される専門調査員会を職業能力開発局に設置し、例年、訓練内容の見直しを行っているところ。
- 本年度は、農林・化学分野、医療・デザイン分野及びサービス・食品分野の訓練科について、規則別表第 2 の訓練内容及び規則別表第 11 の指導員試験科目の検討を行ったところであり、この検討結果に基づき規則の改正を行うものである。

2 改正の内容

- (1) 普通課程の普通職業訓練の中で、主要産業分野の訓練科を実施する際の標準的な訓練内容を定めている規則別表第 2 のうち、
- ・ 園芸サービス系（園芸科、造園科）
 - ・ 印刷・製本系（製版科、印刷科、製本科）
 - ・ 食品加工系（食肉加工科）
 - ・ 化学系（公害検査科）
 - ・ 塗装系（金属塗装科、木工塗装科、建築塗装科）
 - ・ 社会福祉系（介護サービス科）
- の教科の科目、訓練時間数の配分等について、現状の技術動向を踏まえたより適切なものに改めることとする。
- (2) 職業訓練指導員免許を取得するための資格試験である職業訓練指導員試験に関する実施内容や、職業訓練指導員免許を取得後担当できる訓練科を職種別に示している規則別表第 11 のうち、職業訓練指導員免許職種の製版・印刷科、公害検査科及び介護サービス科について、学科試験の科目を現状の技術動向を踏まえた、より適切なものに改める。

3 根拠条文

- ・ 職業能力開発促進法第 19 条第 1 項、第 28 条第 2 項

4 施行期日

平成 27 年 4 月 1 日

新(改正後)

教科の細目 1-1			
園芸サービスクラス園芸科		園芸サービスクラス園芸科	
訓練科	教科の科目	教 科	細 目
系基礎学科	1	植物学概論	植物の生活、植物の器官
	2	栽培法概論	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	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 農薬	植物の病害虫及びその防除法、 農薬 の用途・効果・人体への影響
	5	土及び肥料	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	各種農業用機械
	7	安全衛生	産業安全及び労働衛生、安全管理の実際、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 操作実習	各種農業用機械 の取扱い及び手入れ
	2	土及び肥料準備実習	土壌改良、培養土、腐葉土、施肥
	3	栽培基本実習	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	安全衛生作業 、応急措置、 KYT活動
	系基礎実技合計 200		
専攻学科	1	生物工学概論	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	電熱温床、ミスト装置、温風暖房器
	3	栽培法	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	器具使用 実習	各種園芸用器具の 取扱い 及び 手入れ
	2	栽培実習	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	根巻き、 整姿 、 荷造
	専攻実技合計 250		

旧(改正前)

教科の細目 1-1			
園芸サービスクラス園芸科		園芸サービスクラス園芸科	
訓練科	教科の科目	教 科	細 目
系基礎学科	1	植物学概論	植物の生活、植物の器官
	2	栽培法概論	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	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 農薬	植物の病害虫及びその防除法、 農薬 の用途・効果・人体への影響
	5	土及び肥料	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	各種農業用機械
	7	安全衛生	産業安全及び労働衛生、安全管理の実際、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	農業機械 の取扱い及び手入れ
	2	土及び肥料準備実習	土壌改良、培養土、腐葉土、施肥
	3	栽培基本実習	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	安全作業 、 衛生作業 、応急措置、 救急措置
	系基礎実技合計 200		
専攻学科	1	生物工学概論	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	電熱温床、ミスト装置、温風暖房器
	3	栽培法	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	器具 使用法	各種園芸用器具の 使用法
	2	栽培実習	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	根巻き、 整姿 、 荷作り
	専攻実技合計 250		

旧(改正前)

教科の細目 1-2		園芸サービスクラス系造園科	
訓練科		園芸サービスクラス系造園科	
教科の科目	教	科	目
1	植物学概論	植物の生活、植物の器官	40
2	栽培法概論	花卉の分類、緑化樹の分類、栽培環境、栽培管理	20
3	生産工学概論	作業の改善及び標準化、品質管理、運搬管理、設備の保全	40
4	植物病理学及び 農薬	植物の病害虫及びその防除法、 農薬 の用途・効果・人体への影響	60
5	土及び肥料	土壌の種類及び性質、土壌の改良法、植物栄養及び肥料	60
6	農業機械	各種農業用機械	20
7	安全衛生	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	20
系基礎学科合計			260
1	農業機械 操作実習	各種 農業用機械 の取扱い及び手入れ	40
2	土及び肥料準備実習	土壌改良、培養土、腐葉土、施肥	60
3	栽培基本実習	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	80
4	安全衛生作業法	安全衛生作業 、応急措置、救急措置	20
系基礎実技合計			200
1	庭園概論	庭園の歴史、様式、作庭技法	40
2	材料	造園材料の種類、性質及び用途、材料試験	10
3	設計及び製図	JIS製図規格(土木製図・建築製図) 、造園設計、CAD概論	30
4	造園法	造園材料の施工管理、造園植物の管理、 屋上・壁面緑化技術(計画・設計)	50
5	測量法	距離及び角の測定、多角測量、水準測量、平板測量、スタジオ測量	40
6	仕様及び積算	工事内訳書、仕様書、積算	20
7	関係法規	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	10
専攻学科合計			200
1	根掘り及び植栽実習	根掘り、植栽、地被	70
2	造園実習	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)	90
3	庭園管理実習	各種庭園の総合的管理作業	40
4	養生	幹巻き、支柱立て、日除け、風除け、病害虫防除	30
5	製図実習	平面図、詳細図(土木製図・建築製図)、透視図、CAD操作	20
専攻実技合計			250

新(改正後)

教科の細目 1-2		園芸サービスクラス系造園科	
訓練科		園芸サービスクラス系造園科	
教科の科目	教	科	目
1	植物学概論	植物の生活、植物の器官	40
2	栽培法概論	花卉の分類、緑化樹の分類、栽培環境、栽培管理	20
3	生産工学概論	作業の改善及び標準化、品質管理、運搬管理、設備の保全	40
4	植物病理学及び 農薬	植物の病害虫及びその防除法、 農薬 の用途・効果・人体への影響	60
5	土及び肥料	土壌の種類及び性質、土壌の改良法、植物栄養及び肥料	60
6	農業機械	各種農業用機械	20
7	安全衛生	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	20
系基礎学科合計			260
1	農業機械 操作実習	各種 農業用機械 の取扱い及び手入れ	40
2	土及び肥料準備実習	土壌改良、培養土、腐葉土、施肥	60
3	栽培基本実習	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	80
4	安全衛生作業法	安全衛生作業 、応急措置、救急措置、 KYT活動	20
系基礎実技合計			200
1	庭園概論	庭園の歴史、様式、作庭技法、 造園計画	40
2	材料	造園材料の種類、性質及び用途、材料試験	10
3	設計及び製図	JIS製図規格(土木製図・建築製図) 、造園設計、CAD概論	30
4	造園法	造園材料の施工管理、造園植物の管理、 屋上・壁面緑化技術(計画・設計)	50
5	測量法	距離及び角の測定、多角測量、水準測量、平板測量、スタジオ測量	40
6	仕様及び積算	工事内訳書、仕様書、積算	20
7	関係法規	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	10
専攻学科合計			200
1	根掘り及び植栽実習	根掘り、植栽、地被	70
2	造園実習	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)	90
3	庭園管理実習	各種庭園の総合的管理作業	40
4	養生	幹巻き、支柱立て、日除け、風除け、病害虫防除	30
5	製図実習	平面図、詳細図(土木製図・建築製図)、透視図、CAD操作	20
専攻実技合計			250

新(改正後)

教科の細目 1の2-1		森林系森林環境保全科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	教科の細目
系基礎学科	1	40	樹木・緑化樹の分類、生理、生態
	2	20	各種林業用機械の構造及び操作法
	3	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	100	造林、収穫、間伐、林地保全
	5	50	林地の測量法、測樹法、航空写真の判読法
	6	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	10	森林関係法規
	系基礎学科合計	270	
系基礎実技	1	30	各種林業用機械の操作及び運転実習
	2	80	造林、収穫、間伐、林地保全実習
	3	60	林地の測量、測樹
	4	20	安全衛生作業、応急措置、救急措置
	系基礎実技合計	190	
専攻学科	1	10	森林のレクリエーション利用
	2	80	社会経済、森林計画、森林環境、森林生態、森林保護
	3	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
	4	40	林道・作業道・管理道・治山等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算
	専攻学科合計	170	
専攻実技	1	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	60	各種 林業用機械 の作業システム実習、はい作業実習、架線作業実習
	3	40	作業道の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算
	4	60	各種林業用機械の点検及び整備実習
	専攻実技合計	200	

旧(改正前)

教科の細目 1の2-1		森林系森林環境保全科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	教科の細目
系基礎学科	1	40	樹木・緑化樹の分類、生理、生態
	2	20	各種林業用機械の構造及び操作法
	3	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	100	造林、収穫、間伐、林地保全
	5	50	林地の測量法、測樹法、航空写真の判読法
	6	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	10	森林関係法規
	系基礎学科合計	270	
系基礎実技	1	30	各種林業用機械の操作及び運転実習
	2	80	造林、収穫、間伐、林地保全実習
	3	60	林地の測量、測樹
	4	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	
専攻学科	1	10	森林のレクリエーション利用
	2	80	社会経済、森林計画、森林環境、森林生態、森林保護
	3	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
	4	40	林道・作業道・管理道・治山等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算
	専攻学科合計	170	
専攻実技	1	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	60	各種 林業用機械 の作業システム実習、はい作業実習、架線作業実習
	3	40	作業道の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算
	4	60	各種林業用機械の点検及び整備実習
	専攻実技合計	200	

新(改正後)

教科の細目 24-1		印刷・製本系製版科	
訓練科	教科の科目	教 科	細 目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア、 セキユリティ
	2	印刷・製本概論	印刷の歴史、印刷と文化、 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、 印刷メディア
	3	デザイン概論	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	品質管理
	5	安全衛生	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		200
系基礎実技	1	コンピュータ操作基本実習	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	用具使用法、 図形描画 、 出力データの作成 、 出力作業 、色彩構成
	3	安全衛生作業法	安全衛生作業
	系基礎実技合計		120
専攻学科	1	写真理論	写真の原理
	2	画像処理	原稿、 デジタル画像 、色彩、 リブレス 、画像処理、 データ管理 、 デジタルメディア
	3	グラフィックデザイン	企画原案、 プレゼンテーション 、印刷原稿作成、 編集レイアウト 、色彩計画、製版指定
	専攻学科合計		150
専攻実技	1	写真撮影実習	写真撮影
	2	画像処理実習	画像処理、 データ管理 、印字、校正、修正、保存、出力、 デジタルメディア
	3	レイアウトデザイン実習	原稿作成、紙面構成、文字編集、色彩構成、 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
	専攻実技合計		350

旧(改正前)

教科の細目 24-1		印刷・製本系製版科	
訓練科	教科の科目	教 科	細 目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア
	2	印刷・製本概論	印刷の歴史、印刷と文化、 製版印刷法の概要 、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
	3	デザイン概論	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	品質管理、 工程管理
	5	安全衛生	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
系基礎実技	1	コンピュータ操作基本実習	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	用具使用法、 描写 、 イラストレーション 、色彩構成
	3	安全衛生作業法	安全衛生作業法
	系基礎実技合計		100
専攻学科	1	写真理論	発色現象 、感光材料、写真材料、 デジタル画像
	2	画像処理	原稿、 写真撮影 、写真処理、色彩、 単色製版 、 多色製版 、画像処理、 画像通信
	3	グラフィックデザイン	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 、色彩計画、製版指定
	専攻学科合計		210
専攻実技	1	写真撮影実習	カメラ操作 、写真撮影、 写真出力
	2	画像処理実習	画像処理、 画像通信 、印字、校正、修正、保存、出力
	3	組版デザイン実習	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) 、製版指定、色校正、表現技法
	専攻実技合計		290

新(改正後)

教科の細目 24-2			
印刷・製本系印刷科			
訓練科	教科の科目	教 科 の 細 目	目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20
	2	印刷・製本概論	80
	3	デザイン概論	70
	4	生産工学概論	10
	5	安全衛生	20
	系基礎学科合計		200
系基礎実技	1	コンピュータ操作基本実習	40
	2	印刷物作成及び加工基本実習	60
	3	安全衛生作業法	20
	系基礎実技合計		120
専攻学科	1	印刷機械	50
	2	印刷材料	20
	3	印刷法	130
	専攻学科合計		200
専攻実技	1	製版・刷版実習	100
	2	印刷実習	200
	専攻実技合計		300

旧(改正前)

教科の細目 24-2			
印刷・製本系印刷科			
訓練科	教科の科目	教 科 の 細 目	目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20
	2	印刷・製本概論	80
	3	デザイン概論	70
	4	生産工学概論	30
	5	安全衛生	20
	系基礎学科合計		220
系基礎実技	1	コンピュータ操作基本実習	40
	2	印刷物作成及び加工基本実習	40
	3	安全衛生作業法	20
	系基礎実技合計		100
専攻学科	1	印刷機械	40
	2	印刷材料	40
	3	印刷法	120
	専攻学科合計		200
専攻実技	1	製版・刷版実習	100
	2	印刷実習	200
	専攻実技合計		300

新(改正後)

教科の細目 24-3			
訓練科			
教科の科目	印刷・製本系製本科	科目	細目
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
2	印刷・製本概論	80	印刷の歴史、印刷と文化、 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、 印刷メディア
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	10	品質管理
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			
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	60	用具使用方法、 図形描画 、 出力データの作成 、 出力作業 、 色彩構成
3	安全衛生作業法	20	安全衛生作業
系基礎実技合計			
120			
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、 上製本 工作法、 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
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	上製本 、 並製本 、事務用品類工作
3	検査実習	40	外觀検査、寸法検査
専攻実技合計			
300			

旧(改正前)

教科の細目 24-3			
訓練科			
教科の科目	印刷・製本系製本科	科目	細目
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	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、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
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	品質管理、 工程管理
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			
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	用具使用方法、 描写 、 イラストレーション 、 色彩構成
3	安全衛生作業法	20	安全衛生作業法
系基礎実技合計			
100			
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、 本製本 工作法、 仮製本 工作法、事務用品工作法、和本工作法、製本の保存管理
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	本製本 、 仮製本 、事務用品類工作
3	検査実習	40	外觀検査、寸法検査
専攻実技合計			
300			

新(改正後)

教科の細目 30-1			
訓練科		食品加工系製麺科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	100	
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	
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	麵製造実習		
3	製品保存実習		
	専攻実技合計	350	

旧(改正前)

教科の細目 30-1			
訓練科		食品加工系製麺科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	
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	
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	麵製造実習		
3	製品保存実習		
	専攻実技合計	350	

新(改正後)

教科の細目 30-2		食品加工系パン・菓子製造科		
訓練科	教科の科目	教科	細目	
系基礎学	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			100	
専攻学	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	

旧(改正前)

教科の細目 30-2		食品加工系パン・菓子製造科		
訓練科	教科の科目	教科	細目	
系基礎学	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			100	
専攻学	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	

新(改正後)

教科の細目 30-3			
訓練科		食品加工系食肉加工科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	100	
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
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	
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	

旧(改正前)

教科の細目 30-3			
訓練科		食品加工系食肉加工科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	
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
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	
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	

新(改正後)

教科の細目 30-4		食品加工系水産加工科		
訓練科		訓練時間		
教科の科目	教科の科目	教科の細目	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			100	
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	

旧(改正前)

教科の細目 30-4		食品加工系水産加工科		
訓練科		訓練時間		
教科の科目	教科の科目	教科の細目	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	
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	

新(改正後)

教科の細目 30-5			
訓練科		食品加工系発酵製品製造科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	100	
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	
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	

旧(改正前)

教科の細目 30-5			
訓練科		食品加工系発酵製品製造科	
教科の科目	教	科	の 細 目
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	
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	
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	
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	

新(改正後)

教科の細目 39-1		化学系化学分析科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
	1	機器分析概論	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	作業環境測定の方法、サンプリング、分析方法
	3	生産工学概論	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律
	4	物理化学	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	周期律、典型元素、遷移元素
	6	分析化学	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析
	7	有機化学	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	化学実験に使用する器具、試薬、調整法
	9	安全衛生	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
	10	関係法規	循環型社会形成基本法、廃棄物・ダイオキシン・PCB関連法
		系基礎学科合計	280
	1	化学基礎実習	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的実験
	2	試料採取実習	分析用試料の採取方法、試料採取用機器の取扱い方
	3	分析基礎実習	物質の重量分析及び容量分析
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法、危険物・毒物劇物・有機溶剤等の取扱い
		系基礎実技合計	200
	1	工業化学概論	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	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	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	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	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
	1	定性分析実習	定性分析、分析結果のデータ処理法
	2	定量分析実習	定量分析、分析結果のデータ処理法
	3	機器分析実習	各種分析機器の取扱い及び分析実習
		専攻実技合計	200

旧(改正前)

教科の細目 39-1		化学系化学分析科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
	1	機器分析概論	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	作業環境測定の方法、サンプリング、分析方法
	3	生産工学概論	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律
	4	物理化学	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	周期律、典型元素、遷移元素
	6	分析化学	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析
	7	有機化学	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	化学実験に使用する器具、試薬、調整法
	9	安全衛生	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
	10	関係法規	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
		系基礎学科合計	280
	1	化学基礎実習	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的実験
	2	試料採取実習	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
	3	分析基礎実習	物質の重量分析及び容量分析
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法
		系基礎実技合計	200
	1	工業化学概論	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	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	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	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	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
	1	定性分析実習	定性分析、分析結果のデータ処理法
	2	定量分析実習	定量分析、分析結果のデータ処理法
	3	機器分析実習	各種分析機器の取扱い及び分析実習
		専攻実技合計	200

新(改正後)

教科の細目 39-2		化学系公害検査科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
	1	機器分析概論	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	作業環境測定の方法、サンプリング、分析方法
	3	生産工学概論	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律
	4	物理化学	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	周期律、典型元素、遷移元素
	6	分析化学	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析
	7	有機化学	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	化学実験に使用する器具、試薬、調整法
	9	安全衛生	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
	10	関係法規	循環型社会形成基本法、廃棄物・ダイオキシン・PCB関連法
		系基礎学科合計	280
	1	化学基礎実習	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的化学実験
	2	試料採取実習	分析用試料の採取方法、試料採取用機器の取扱い方
	3	分析基礎実習	物質の重量分析及び容量分析
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法、危険物・毒物劇物・有機溶剤等の取扱い
		系基礎実技合計	200
	1	公害概論	環境基本法および関連法規、環境問題全般
	2	水質・土壌概論	水質汚濁防止法、水質汚濁及び土壌汚染の現状・発生機構・影響
	3	大気概論	大気汚染防止法、大気汚染の現状・発生機構・影響
	4	騒音・振動概論	騒音規制法、振動規制法、騒音・振動の現状・発生機構・影響
	5	測定法	大気測定、水質測定、土壌測定、騒音及び振動測定
	6	防止及び処理	大気汚染の防止及び処理、水質汚濁の防止及び処理、騒音及び振動の防止
		専攻学科合計	200
	1	大気測定実習	大気汚染物質の採取、定性分析、定量分析
	2	水質・土壌測定実習	水質汚濁物質及び土壌汚染物質の採取、定性分析、定量分析
	3	騒音及び振動測定実習	騒音及び振動の測定位置、測定方法、測定機器
	4	公害防止及び処理実習	水質汚濁の防止及び処理実習
		専攻実技合計	200

旧(改正前)

教科の細目 39-2		化学系公害検査科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
	1	機器分析概論	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	作業環境測定の方法、サンプリング、分析方法
	3	生産工学概論	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律
	4	物理化学	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	周期律、典型元素、遷移元素
	6	分析化学	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析
	7	有機化学	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	化学実験に使用する器具、試薬、調整法
	9	安全衛生	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
	10	関係法規	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
		系基礎学科合計	280
	1	化学基礎実習	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的化学実験
	2	試料採取実習	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
	3	分析基礎実習	物質の重量分析及び容量分析
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法
		系基礎実技合計	200
	1	公害概論	公害一般、大気汚染、水質汚濁
	2	汚染物質	大気汚染及び水質汚濁等の原因となる物質
	3	騒音及び振動	音と聴覚、音の諸量とその単位、音の伝搬、振動
	4	測定法	大気汚染測定、水質汚濁測定、振動及び騒音測定
	5	防止及び処理	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
		専攻学科合計	200
	1	大気検査実習	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
	2	水質検査実習	水質汚濁物質の採取、水質汚濁物質の定性分析、水質汚濁物質の定量分析
	3	騒音及び振動測定実習	騒音及び振動の測定位置、測定方法、測定機器
	4	公害防止及び処理実習	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
		専攻実技合計	200

旧(改正前)

教科の細目 41-1		塗装系金属塗装科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	細目
基礎学	1	デザイン概論	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	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	材料及び機械の管理、工程管理、品質管理、運搬管理
	4	塗料	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗物別の塗料及び特殊機能塗料・塗膜層の形成
	5	塗装設備及び機器	コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
	系基礎学合計	180	
基礎実技	1	機械操作基本実習	コンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、はけ塗り・吹付け・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
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	300	
専攻学	1	塗料	金属塗装用塗料の種類及び性質
	2	塗装法	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
	3	試験法	試験の一般条件、塗料の試験方法、塗膜の試験方法、塗膜環境の試験方法、測定機と試験機
	4	仕様及び積算	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
	専攻学合計	170	
専攻実技	1	塗装機器操作実習	金属塗装用機器の取扱い及び手入れ
	2	金属塗装実習	金属製品の塗装実習
	3	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
	専攻実技合計	250	

新(改正後)

教科の細目 41-1		塗装系金属塗装科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	細目
基礎学	1	デザイン概論	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	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	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	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗物別の塗料及び特殊機能塗料・塗膜層の形成
	5	塗装設備及び機器	コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
	系基礎学合計	180	
基礎実技	1	機械操作基本実習	コンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、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
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	300	
専攻学	1	塗料	金属塗装用塗料の種類及び性質
	2	塗装法	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
	3	試験法	試験の一般条件、塗料の試験方法、塗膜の試験方法、塗膜環境の試験方法、測定機と試験機
	4	仕様及び積算	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
	専攻学合計	170	
専攻実技	1	塗装機器操作実習	金属塗装用機器の取扱い及び手入れ
	2	金属塗装実習	金属製品の塗装実習
	3	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
	専攻実技合計	250	

旧(改正前)

教科の細目 41-2		塗装系木工塗装科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	細目
基礎学	1	デザイン概論	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	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	材料及び機械の管理、工程管理、品質管理、運搬管理
	4	塗料	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
	5	塗装設備及び機器	コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
系基礎学合計		180	
基礎実技	1	機械操作基本実習	コンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、はけ塗り・吹付け・マスクキング・塗膜の研磨・特殊塗料の塗装及び補修塗装の作業
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
系基礎実技合計		300	
専攻学	1	塗料	木工塗装用塗料の種類及び性質
	2	塗装法	表面処理実習、はけ塗り、吹付け塗装、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、塗り塗り、補修塗装、木工用材料の性質、木工用材料の塗装法
	3	試験法	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	仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
専攻学合計		170	
専攻実技	1	塗装機器操作実習	木工塗装用機器の取扱い及び手入れ
	2	木工製品実習	木工製品の塗装実習
	3	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
専攻実技合計		90	

新(改正後)

教科の細目 41-2		塗装系木工塗装科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	細目
基礎学	1	デザイン概論	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	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	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	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
	5	塗装設備及び機器	コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
系基礎学合計		180	
基礎実技	1	機械操作基本実習	コンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、各種塗装作業・マスクキング・塗膜の研磨・特殊塗料の塗装及び補修塗装の作業
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
系基礎実技合計		300	
専攻学	1	塗料	木工塗装用塗料の種類及び性質
	2	塗装法	表面処理実習、各種塗装作業、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、塗り塗り、補修塗装、木工用材料の性質、木工用材料の塗装法
	3	試験法	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	仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
専攻学合計		170	
専攻実技	1	塗装機器操作実習	木工塗装用機器の取扱い及び手入れ
	2	木工製品実習	木工製品の塗装実習
	3	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
専攻実技合計		250	

新(改正後)

教科の細目 41-3		塗装系建築塗装科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
系基礎学	1	デザイン概論	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	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	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	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
	5	塗装設備及び機器	コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
	系基礎学合計		180
系基礎実技	1	機械操作基本実習	コンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、各種塗装作業・マスキング・塗膜の研磨・特殊塗料の塗装及び補修塗装の作業
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
	系基礎実技合計		300
専攻学	1	建築構造	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	建築物塗装用塗料の種類及び性質
	3	塗装法	表面処理実習、各種塗装作業、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、塗り塗り、補修塗装、建築材料の性質、建築物の塗装法
	4	試験法	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	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
	専攻学合計		170
専攻実技	1	塗装機器操作実習	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	建築物の塗装、鉄鋼構造物の塗装
	3	足場実習	足場の設置、コンドラの操作
	4	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
	専攻実技合計		250

旧(改正前)

教科の細目 41-3		塗装系建築塗装科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
系基礎学	1	デザイン概論	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	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	材料及び機械の管理、工程管理、品質管理、運搬管理
	4	塗料	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
	5	塗装設備及び機器	空気圧縮機、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置
	6	安全衛生	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	7	関係法規	消防法、労働安全衛生法、その他
	系基礎学合計		180
系基礎実技	1	機械操作基本実習	空気圧縮機、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ
	2	デザイン基本実習	図の構成、色彩計画、レタリング
	3	調色基本実習	塗料の調色、塗料の調合・調整
	4	塗装基本実習	下地処理、はけ塗り・吹付け・マスキング・塗膜の研磨・特殊塗料の塗装及び補修塗装の作業
	5	安全衛生作業法	安全衛生作業法
	系基礎実技合計		300
専攻学	1	建築構造	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	建築物塗装用塗料の種類及び性質
	3	塗装法	表面処理実習、はけ塗り、吹付け塗装、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、塗り塗り、補修塗装、建築材料の性質、建築物の塗装法
	4	試験法	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	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り
	専攻学合計		170
専攻実技	1	塗装機器操作実習	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	建築物の塗装、鉄鋼構造物の塗装
	3	足場実習	足場の設置、コンドラの操作
	4	塗料・塗膜検査実習	塗料及び塗膜の検査
	専攻実技合計		250

新(改正後)

教科の細目 42-1		デザイン系広告美術科	
訓練科		デザイン系広告美術科	
教科の科目	科目	細	目
1	コンピュータ概論	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	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	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	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	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
6	造形	形態の概念、構成原理	
7	デザイン	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	材料と特徴、加工法	
9	安全衛生	産業安全、労働衛生、安全管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
基礎学科合計		260	
1	器具使用法	デザイン用器具の使用法	
2	平面及び立体構成基本実習	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	色の調和、色の構成、配色とバランス	
4	デザイン基本実習	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	安全衛生作業	
基礎実技合計		200	
1	広告概論	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現	
2	施工法	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	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	
1	設計実習	設計及び試作	
2	工作実習	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	各種広告物の製作	
4	展示及び装飾実習	各種広告物の展示及び装飾	
専攻実技合計		300	

旧(改正前)

教科の細目 42-1		デザイン系広告美術科	
訓練科		デザイン系広告美術科	
教科の科目	科目	細	目
1	コンピュータ概論	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	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	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	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	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
6	造形	形態の概念、構成原理	
7	デザイン	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	材料と特徴、加工法	
9	安全衛生	産業安全、労働衛生、安全管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
基礎学科合計		260	
1	器具使用法	デザイン用器具の使用法	
2	平面及び立体構成基本実習	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	色の調和、色の構成、配色とバランス	
4	デザイン基本実習	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	安全衛生作業法	
基礎実技合計		200	
1	広告概論	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現	
2	施工法	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	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	
1	設計実習	設計及び試作	
2	工作実習	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	各種広告物の製作	
4	展示及び装飾実習	各種広告物の展示及び装飾	
専攻実技合計		300	

新(改正後)

教科の細目 42-2		デザイン系工業デザイン科	
訓練科		教科の科目	
科目	細目	科目	細目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20
	2	生産工学概論	10
	3	マーケティング論	20
	4	製図	40
	5	色彩	30
	6	造形	30
	7	デザイン	80
	8	材料及び加工法	20
	9	安全衛生	10
系基礎学科合計			260
系基礎実技	1	器具使用法	30
	2	平面及び立体構成基本実習	20
	3	色彩構成基本実習	20
	4	デザイン基本実習	120
	5	安全衛生作業法	10
系基礎実技合計			200
専攻学科	1	人間工学	10
	2	工業デザイン	60
	3	工作法	30
	4	関係法規	20
専攻学科合計			120
専攻実技	1	製品計画実習	60
	2	試作表現実習	140
	3	工業デザイン実習	100
専攻実技合計			300

旧(改正前)

教科の細目 42-2		デザイン系工業デザイン科	
訓練科		教科の科目	
科目	細目	科目	細目
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20
	2	生産工学概論	10
	3	マーケティング論	20
	4	製図	40
	5	色彩	30
	6	造形	30
	7	デザイン	80
	8	材料及び加工法	20
	9	安全衛生	10
系基礎学科合計			260
系基礎実技	1	器具使用法	30
	2	平面及び立体構成基本実習	20
	3	色彩構成基本実習	20
	4	デザイン基本実習	120
	5	安全衛生作業法	10
系基礎実技合計			200
専攻学科	1	人間工学	10
	2	工業デザイン	60
	3	工作法	30
	4	関係法規	20
専攻学科合計			120
専攻実技	1	製品計画実習	60
	2	試作表現実習	140
	3	工業デザイン実習	100
専攻実技合計			300

新(改正後)

教科の細目 42-3		デザイン系商業デザイン科	
訓練科		デザイン系商業デザイン科	
教科の科目	訓練時間	教科の科目	細目
1	20	コンピュータ概論	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア
2	10	生産工学概論	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理
3	20	マーケティング論	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	40	製図	用具、規格、平面画法、立体画法、投影画法、透視画法、製図
5	30	色彩	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和
6	30	造形	形態の概念、構成原理
7	80	デザイン	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	20	材料及び加工法	材料と特徴、加工法
9	10	安全衛生	産業安全、労働衛生、安全管理、具体的災害防止方法、VDT作業
基礎学科合計		260	
1	30	器具使用法	デザイン用器具の使用法
2	20	平面及び立体構成基本実習	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成
3	20	色彩構成基本実習	色の調和、色の構成、配色とバランス
4	120	デザイン基本実習	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	10	安全衛生作業法	安全衛生作業
基礎実技合計		200	
1	40	広告概論	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	40	印刷及び写真	印刷とデザイン、印刷表現、写真理論、カメラワーク、DTP
3	20	視覚伝達法	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
4	20	関係法規	知的財産基本法、その他法規
専攻学科合計		120	
1	100	写真制作実習	各種写真作成
2	200	商業デザイン実習	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	

旧(改正前)

教科の細目 42-3		デザイン系商業デザイン科	
訓練科		デザイン系商業デザイン科	
教科の科目	訓練時間	教科の科目	細目
1	20	コンピュータ概論	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア
2	10	生産工学概論	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理
3	20	マーケティング論	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	40	製図	用具、規格、平面画法、立体画法、投影画法、透視画法、製図
5	30	色彩	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和
6	30	造形	形態の概念、構成原理
7	80	デザイン	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	20	材料及び加工法	材料と特徴、加工法
9	10	安全衛生	産業安全、労働衛生、安全管理、具体的災害防止方法、VDT作業
基礎学科合計		260	
1	30	器具使用法	デザイン用器具の使用法
2	20	平面及び立体構成基本実習	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成
3	20	色彩構成基本実習	色の調和、色の構成、配色とバランス
4	120	デザイン基本実習	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	10	安全衛生作業法	安全衛生作業法
基礎実技合計		200	
1	40	広告概論	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	40	印刷及び写真	印刷とデザイン、印刷表現、写真理論、カメラワーク、写真種字システム
3	20	視覚伝達法	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
4	20	関係法規	知的財産基本法、その他法規
専攻学科合計		120	
1	100	写真制作実習	各種写真作成
2	200	商業デザイン実習	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	

新(改正後)

教科の細目 45-1		オフィスビジネス系電話交換科	
訓練科	教科の科目	教科の科目	細目の細目
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、 ビジネス情報偏理
	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4 応接法	30	接遇一般、電話 電子メール・ファクシミリ による応対法
	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	パーソナルコンピュータ 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
系基礎実技合計		230	
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 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	

旧(改正前)

教科の細目 45-1		オフィスビジネス系電話交換科	
訓練科	教科の科目	教科の科目	細目の細目
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
	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
	4 応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	
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 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	

新(改正後)

教科の細目 45-2		オフィスビジネス系経理事務科		
訓練科	教科の科目	教科の科目	細目の	
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、 ビジネス情報偏理	
系基礎学科	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4	応接法	30	接遇一般、電話 電子メール・ファクシミリ による応対法
	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	
	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
系基礎実技	2	OA機器操作基本実習	80	パーソナルコンピュータ 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
		系基礎実技合計	230	
専攻学科	1	簿記及び会計	150	商業簿記、工業簿記、会計学、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	

旧(改正前)

教科の細目 45-2		オフィスビジネス系経理事務科		
訓練科	教科の科目	教科の科目	細目の	
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	
系基礎学科	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
	4	応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	
	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
系基礎実技	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	
専攻学科	1	簿記及び会計	150	商業簿記、工業簿記、会計学、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	

新(改正後)

教科の細目 45-3		オフィスビジネス系一般事務科	
訓練科	教科の科目	教 科	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、 ビジネス情報偏理
	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4 応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	パーソナルコンピュータ 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
系基礎実技合計		230	
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、フアイリングの手法
	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	

旧(改正前)

教科の細目 45-3		オフィスビジネス系一般事務科	
訓練科	教科の科目	教 科	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
	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
	4 応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	
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、フアイリングの手法
	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	

新(改正後)

教科の細目 45-4		オフィスビジネス系OA事務科	
訓練科		教科の科目	
教科の科目		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、 ビジネス情報偏理
	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4 応接法	30	接遇一般、電話・電子メール・ファクシミリによる応対法
	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	パーソナルコンピュータ 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
系基礎実技合計		230	
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	

旧(改正前)

教科の細目 45-4		オフィスビジネス系OA事務科	
訓練科		教科の科目	
教科の科目		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
	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
	4 応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	
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	

新(改正後)

教科の細目 45-5		オフィスビジネス系貿易事務科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
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、 ビジネス情報偏理
	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4 応接法	30	接遇一般、電話・電子メール・ファクシミリによる応対法
	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	パーソナルコンピュータ 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
	系基礎実技合計	230	
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	

旧(改正前)

教科の細目 45-5		オフィスビジネス系貿易事務科	
訓練科	教科の科目	教 科	目 的
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
	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
	4 応接法	30	接遇一般、電話の応対法
	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	
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	

新(改正後)

教科の細目 46-1		流通ビジネス系シヨップマネジメント科	
訓練科		訓練時間	
教科の科目	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	商業概論	40
	2	市場調査知識	30
	3	コミュニケーション概論	10
	4	接客及び応対知識	50
	5	OA機器	50
	6	安全衛生	10
	7	関係法規	20
	系基礎学科合計	210	
系基礎実技	1	接客及び応対実習	60
	2	OA機器操作基本実習	60
	3	市場調査基本実習	20
	4	コミュニケーション実習	20
	5	安全衛生作業法	10
	系基礎実技合計	170	
専攻学科	1	小売販売知識	60
	2	商品知識	60
	専攻学科合計	120	
専攻実技	1	小売販売実習	300
	2	包装実習	50
	専攻実技合計	350	

旧(改正前)

教科の細目 46-1		流通ビジネス系シヨップマネジメント科	
訓練科		訓練時間	
教科の科目	教 科 の 細 目		
系基礎学科	1	商業概論	40
	2	市場調査知識	30
	3	コミュニケーション概論	10
	4	接客及び応対知識	50
	5	OA機器	50
	6	安全衛生	10
	7	関係法規	20
	系基礎学科合計	210	
系基礎実技	1	接客及び応対実習	60
	2	OA機器操作基本実習	60
	3	市場調査基本実習	20
	4	コミュニケーション実習	20
	5	安全衛生作業法	10
	系基礎実技合計	170	
専攻学科	1	小売販売知識	60
	2	商品知識	60
	専攻学科合計	120	
専攻実技	1	小売販売実習	300
	2	包装実習	50
	専攻実技合計	350	

新(改正後)

教科の細目 46-2		流通ビジネス系流通マネジメント科		
訓練科	教科の科目	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	4	接客及び応対知識	50	基本用語、敬語、贈答、案内、電話・電子メール・ファクシミリによる応対法
	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・電子メール・ファクシミリによる応対
	2	OA機器操作基本実習	60	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	ロールの形成、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	
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	

旧(改正前)

教科の細目 46-2		流通ビジネス系流通マネジメント科		
訓練科	教科の科目	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
	4	接客及び応対知識	50	基本用語、敬語、贈答、案内、電話応対
	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、電話応対
	2	OA機器操作基本実習	60	パソコン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	ロールの形成、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	
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	

新(改正後)

教科の細目 47-1			
訓練科		写真系写真科	
教科の科目	教	科	の 細 目
1	写真学概論	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	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	レンズ・カメラ・フィルム・カメラ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	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	産業安全及び労働衛生、安全管理の実際、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	各種カメラの使用実習、引伸機及びプリンタの使用実習、各種計測器の使用実習	
2	光源使用法	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	安全衛生作業	
系基礎実技合計 150			
1	色彩論及び色彩心理学	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	撮影目的・撮影条件別の構図法	
3	撮影法	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	引伸機及びプリンタの種類・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	ネガ修正法、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	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	ネガ現像及び後処理	
3	修整実習	ネガ修整、調色、印画修正、表面加工	
専攻実技合計 300			

旧(改正前)

教科の細目 47-1			
訓練科		写真系写真科	
教科の科目	教	科	の 細 目
1	写真学概論	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	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	レンズ・カメラ・フィルム・カメラ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	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	産業安全及び労働衛生、安全管理の実際、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	各種カメラの使用実習、引伸機及びプリンタの使用実習、各種計測器の使用実習	
2	光源使用法	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	安全衛生作業法	
系基礎実技合計 150			
1	色彩論及び色彩心理学	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	撮影目的・撮影条件別の構図法	
3	撮影法	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	引伸機及びプリンタの種類・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	ネガ修正法、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	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	ネガ現像及び後処理	
3	修整実習	ネガ修整、調色、印画修正、表面加工	
専攻実技合計 300			

新(改正後)

教科の細目 48-1		社会福祉系介護サービス科	
訓練科目	教科の科目	教科の科目	細目の目
	1	社会福祉概論	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	健康管理、高齢者保健、病気の予防、 高齢者 の世話、障害者の世話、リハビリテーション
	3	心理概論	心理学概説、 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	精神衛生概説、精神障害、高齢期の精神疾患
	5	医学一般	医療概説、人体の機能、生理現象、健康と運動、応急手当
	6	高齢者 福祉論	高齢者 と社会、 高齢者 福祉の現状、 高齢者 福祉施設
	7	障害者福祉論	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	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	労働衛生、安全管理、関係法規
	10	関係法規	社会福祉士及び介護福祉士法、その他
		系基礎学科合計	700
	1	社会福祉援助基本実習	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	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	ベッドメイキング、 高齢者 の介護、障害者の介護、病人の介護
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法
		系基礎実技合計	300
	1	家政学概論	家庭管理、生活環境、衛生管理、縫製
	2	人間学	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	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	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	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	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

旧(改正前)

教科の細目 48-1		社会福祉系介護サービス科	
訓練科目	教科の科目	教科の科目	細目の目
	1	社会福祉概論	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	健康管理、 老人 保健、病気の予防、 老人 の世話、障害者の世話、リハビリテーション
	3	心理概論	心理学概説、 老人 の心理、障害者の心理、カウンセリング
	4	精神衛生概論	精神衛生概説、精神障害、高齢期の精神疾患
	5	医学一般	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 福祉論	老人 と社会、 老人 福祉の現状、 老人 福祉施設
	7	障害者福祉論	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	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	労働衛生、安全管理、関係法規
	10	関係法規	社会福祉士及び介護福祉士法、その他
		系基礎学科合計	700
	1	社会福祉援助基本実習	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	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	ベッドメイキング、 老人 の介護、障害者の介護、病人の介護
	4	安全衛生作業法	安全衛生作業法
		系基礎実技合計	300
	1	家政学概論	家庭管理、生活環境、衛生管理、縫製
	2	人間学	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	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	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	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	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

1	栄養及び調理実習 被服及び住生活の維持管理実習	50	基本調理、献立計画、 介護食 、病人食 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
2	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
3	福祉用具・介護用品 取扱い実習	90	福祉用具・介護用品 の使用法
4	高齢者 介護実習	140	寝たがり 高齢者 、 認知症高齢者 の介護実習
5	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
6	レクリエーション指導 実習	90	レクリエーション 指導、機能訓練指導
専攻実技		650	
専攻実技合計		650	

1	栄養及び調理実習 被服及び住生活の維持管理実習	50	基本調理、献立計画、 老人食 、病人食 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
2	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
3	介護機器 取扱い実習	90	各種介護器具 の使用法
4	老人 介護実習	140	寝たがり 老人 、 痴呆性老人 の介護実習
5	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
6	レクリエーション指導 実習	90	リハビリテーション 指導、機能訓練指導
専攻実技		650	
専攻実技合計		650	

旧(改正前)

教科の細目 49-1		理容・美容系理容科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	科の細目
系 基 礎 学 科	1	20	器具の取扱い、基礎技術
	2	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術
	3	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	80	理容・美容の物理・化学
	5	60	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法
	6	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	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習
	2	10	各種消毒法の実習
	3	10	化粧品化学実習
	4	25	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	115	
専 攻 学 科	1	90	理容文化史、理容デザイン、服飾
	2	100	頭部技術、顔面技術、特殊技術
	3	30	衛生行政、理容師法、その他関係法規
	専攻学科合計	220	
専 攻 実 技	1	730	頭部技術実習、顔面技術実習、特殊技術実習、総合実習
		730	専攻実技合計

新(改正後)

教科の細目 49-1		理容・美容系理容科	
訓練科	教科の科目	訓練時間	科の細目
系 基 礎 学 科	1	20	器具の取扱い、基礎技術
	2	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術
	3	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	80	理容・美容の物理、化粧品の化学
	5	60	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法
	6	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	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習
	2	10	各種消毒法の実習
	3	10	化粧品化学実習
	4	25	安全衛生作業法
	系基礎実技合計	115	
専 攻 学 科	1	90	理容文化史、理容デザイン、服飾
	2	100	頭部技術、顔面技術、特殊技術
	3	30	衛生行政、理容師法、その他関係法規
	専攻学科合計	220	
専 攻 実 技	1	730	頭部技術実習、顔面技術実習、特殊技術実習、総合実習
		730	専攻実技合計

旧(改正前)

教科の細目 49-2			
訓練科		理容・美容系美容科	
教科の科目	教科	科	の細目
1	理容・美容技術概論	器具の取扱い、基礎技術	
2	衛生管理	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	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	理容・美容の物理、化粧品化学	
5	理容・美容运营管理	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法	
6	安全衛生	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規	
	系基礎学科合計		375
1	理容・美容基本実習	器具の取扱い実習、基礎技術実習	
2	消毒実習	各種消毒法の実習	
3	化粧品化学実習	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	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		115
1	美容文化論	美容文化史、美容デザイン、服飾	
2	美容技術理論	頭部技術、特殊技術、和装技術	
3	関係法規	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	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

新(改正後)

教科の細目 49-2			
訓練科		理容・美容系美容科	
教科の科目	教科	科	の細目
1	理容・美容技術概論	器具の取扱い、基礎技術	
2	衛生管理	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	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	理容・美容の物理、化粧品化学	
5	理容・美容运营管理	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法	
6	安全衛生	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規	
	系基礎学科合計		375
1	理容・美容基本実習	器具の取扱い実習、基礎技術実習	
2	消毒実習	各種消毒法の実習	
3	化粧品化学実習	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	安全衛生作業法	
	系基礎実技合計		115
1	美容文化論	美容文化史、美容デザイン、服飾	
2	美容技術理論	頭部技術、特殊技術、和装技術	
3	関係法規	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	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

旧(改正前)

教科の細目 50-1		接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科	
訓練科	教科の科目	教 科	の 細 目
	1	サービス企業概論	60
	2	観光概論	60
	3	マーケティング理論	20
	4	コミュニケーション概論	10
	5	接客知識	50
	6	OA機器	50
	7	安全衛生	10
		系基礎学科合計	260
	1	接客実習	80
	2	OA機器操作基本実習	60
	3	コミュニケーション実習	20
	4	安全衛生作業法	10
		系基礎実技合計	170
	1	公衆衛生	20
	2	食品衛生	30
	3	業務知識	80
	4	施設管理	20
	5	関係法規	20
		専攻学科合計	170
	1	フロント業務実習	100
	2	フロントサービス実習	30
	3	レストラン業務実習	100
	4	客室業務実習	70
		専攻実技合計	300

新(改正後)

教科の細目 50-1		接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科	
訓練科	教科の科目	教 科	の 細 目
	1	サービス企業概論	60
	2	観光概論	60
	3	マーケティング理論	20
	4	コミュニケーション概論	10
	5	接客知識	50
	6	OA機器	50
	7	安全衛生	10
		系基礎学科合計	260
	1	接客実習	80
	2	OA機器操作基本実習	60
	3	コミュニケーション実習	20
	4	安全衛生作業法	10
		系基礎実技合計	170
	1	公衆衛生	20
	2	食品衛生	30
	3	業務知識	80
	4	施設管理	20
	5	関係法規	20
		専攻学科合計	170
	1	フロント業務実習	100
	2	フロントサービス実習	30
	3	レストラン業務実習	100
	4	客室業務実習	70
		専攻実技合計	300

旧(改正前)

教科の細目 50-2		接客サービス系観光ビジネス科	
訓練科		教科の科目	
科目	細目	教科	細目
系基礎学科	1	サービス企業概論	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	観光の概念、意義、歴史、種類、特質、観光開発
	3	マーケティング理論	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	5	接客知識	サービスの基本、客の心理、接客応対、苦情処理
	6	OA機器	OA機器の種類と特徴、機能、操作法
	7	安全衛生	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	基本マナー、対応、電話応対、苦情処理
	2	OA機器操作基本実習	OA機器の基本使用方法、予約、レセプション、インフォメーション、会計
	3	コミュニケーション実習	ロールの形成、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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			170
専攻学科	1	旅行業務	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	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	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	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	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	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	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

新(改正後)

教科の細目 50-2		接客サービス系観光ビジネス科	
訓練科		教科の科目	
科目	細目	教科	細目
系基礎学科	1	サービス企業概論	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	観光の概念、意義、歴史、種類、特質、観光開発
	3	マーケティング理論	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	コミュニケーションスキル、プレゼンテーションスキル
	5	接客知識	サービスの基本、客の心理、接客応対、苦情処理
	6	OA機器	OA機器の種類と特徴、機能、操作法
	7	安全衛生	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	基本マナー、対応、電話応対、苦情処理
	2	OA機器操作基本実習	OA機器の基本使用方法、予約、レセプション、インフォメーション、会計
	3	コミュニケーション実習	ロールの形成、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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			170
専攻学科	1	旅行業務	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	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	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	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	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	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	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

旧(改正前)

教科の細目 51-1		調理系日本料理科	
訓練科			
教科の科目	科目	細目	細目
系基礎学科	1	食文化概論	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	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	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	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	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	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	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	8	関係法規	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	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	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			250
専攻学科	1	日本料理の概要	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	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	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・すし・ご飯物・麺類等各種日本料理の調理法
専攻学科合計			80
専攻実技	1	調理準備実習	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
	2	調理実習	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り付け
専攻実技合計			120

新(改正後)

教科の細目 51-1		調理系日本料理科	
訓練科			
教科の科目	科目	細目	細目
系基礎学科	1	食文化概論	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	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	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	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	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	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	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	8	関係法規	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	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	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			250
専攻学科	1	日本料理の概要	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	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	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
専攻学科合計			80
専攻実技	1	調理準備実習	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
	2	調理実習	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り付け
専攻実技合計			120

旧（改正前）

教科の細目 51-2		調理系中国料理科	
訓練科		調理系中国料理科	
教科の科目	科目	教科の細目	細目
系基礎学科	1	食文化概論	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	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	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	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	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	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	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	8	関係法規	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	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	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			250
専攻学科	1	中国料理の概要	中国料理の歴史、中国料理の特徴、採單の組み方、食事作法、食器の名称及び特徴
	2	調理器具使用法	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	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	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
	2	調理実習	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
専攻実技合計			120

新（改正後）

教科の細目 51-2		調理系中国料理科	
訓練科		調理系中国料理科	
教科の科目	科目	教科の細目	細目
系基礎学科	1	食文化概論	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	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	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	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	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	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	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
	8	関係法規	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	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	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	安全衛生作業法
系基礎実技合計			250
専攻学科	1	中国料理の概要	中国料理の歴史、中国料理の特徴、採單の組み方、食事作法、食器の名称及び特徴
	2	調理器具使用法	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	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	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
	2	調理実習	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
専攻実技合計			120

旧(改正前)

教科の細目 51-3		調理系西洋料理科	
訓練科	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	
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	

新(改正後)

教科の細目 51-3		調理系西洋料理科	
訓練科	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	
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	

旧(改正前)

教科の細目 52-1		保健医療系臨床検査科	
訓練科		教科	
教科の科目	訓練時間	科	細目
1	15	医学概論	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	30	医用工学概論	医用工学の概要、医用電子技術、生体からの情報収集
3	45	検査機器総論	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
4	30	情報科学概論	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
5	60	公衆衛生学	公衆衛生の概要、疫学予防と疫学調査法、人口動態、生活環境、社会福祉と社会保障
6	45	解剖学	人体発生の概要、細胞と組織、器官系統の解剖及び組織
7	45	生理学	動物性機能、植物性機能
8	60	病理学	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
9	60	生化学	生体物質の構造と代謝、器官の生化学、遺伝の生化学
10	45	微生物学	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
11	30	医動物学	医動物学の概要、寄生虫症、線虫類、吸虫類、原虫類、衛生動物
12	35	安全衛生	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
1	45	公衆衛生学実習	水質、大気、騒音、照度等の測定法
2	30	解剖学実習	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	45	生理学実習	循環、呼吸、筋、神経、感覚
4	45	病理学実習	組織検査の基礎と実習(固定、脱灰、包埋、薄切)
5	45	生化学実習	糖質、タンパク質、脂質、無機質、酵素等の化学分析法
6	45	微生物学実習	消毒・滅菌、染色、培地の作成、培養、菌検査
7	15	医動物学実習	検体の取扱い方、爬虫類の検査、原虫類の検査
8	30	医用工学実習	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
9	20	安全衛生作業法	安全作業法、衛生作業法
系基礎実技合計			320

新(改正後)

教科の細目 52-1		保健医療系臨床検査科	
訓練科		教科	
教科の科目	訓練時間	科	細目
1	15	医学概論	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	30	医用工学概論	医用工学の概要、医用電子技術、生体からの情報収集
3	45	検査機器総論	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
4	30	情報科学概論	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
5	60	公衆衛生学	公衆衛生の概要、疫学予防と疫学調査法、人口動態、生活環境、社会福祉と社会保障
6	45	解剖学	人体発生の概要、細胞と組織、器官系統の解剖及び組織
7	45	生理学	動物性機能、植物性機能
8	60	病理学	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
9	60	生化学	生体物質の構造と代謝、器官の生化学、遺伝の生化学
10	45	微生物学	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
11	30	医動物学	医動物学の概要、寄生虫症、線虫類、吸虫類、原虫類、衛生動物
12	35	安全衛生	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
1	45	公衆衛生学実習	水質、大気、騒音、照度等の測定法
2	30	解剖学実習	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	45	生理学実習	循環、呼吸、筋、神経、感覚
4	45	病理学実習	組織検査の基礎と実習(固定、脱灰、包埋、薄切)
5	45	生化学実習	糖質、タンパク質、脂質、無機質、酵素等の化学分析法
6	45	微生物学実習	消毒・滅菌、染色、培地の作成、培養、菌検査
7	15	医動物学実習	検体の取扱い方、爬虫類の検査、原虫類の検査
8	30	医用工学実習	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
9	20	安全衛生作業法	安全衛生作業法
系基礎実技合計			320

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
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			

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
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			

旧(改正前)

園芸サービス系園芸科

新(改正後)

園芸サービス系園芸科

設備の細目	新(改正後)		旧(改正前)	
	名称	概要	名称	概要
建物その他 物の	教室	60 m ²	60 m ²	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	屋内実習場	150 m ²	150 m ²	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	屋外実習場	450 m ²	450 m ²	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	温室	150 m ²	150 m ²	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	工具室	17 m ²	17 m ²	25 m ²
	更衣室	15 m ²	15 m ²	25 m ²
	倉庫	50 m ²	50 m ²	83 m ²
	排気機	2~5FPS	2~5FPS	1台
	動力芝刈り機	兼用、移行用及び播種用	兼用、移行用及び播種用	1台
	動力噴霧器	エンジン式または赤龍式	4300/gal/min又は石油エンジン付き 小型エンジン付き直掛式	1台
機械	刈払機	エンジン式	エンジン式	1台
				1台
				1台
				1台
				1台
				1台
				1台
				1台
				1台
				1台
その他	運転用小形自動車	1台	1台	1台
	フレイトクーラー機器	1式	1式	1式
	(工具及び用具類)			
	園芸用具類	必要数	必要数	必要数
	作業用具類	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
	(教材類)			
	教材等	必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

調査サービス系調剤科

新(改正後)

調査サービス系調剤科

設備の種別	名称	概要	数量	備註	名称	概要	数量	備註	
植物その他の工作物	教室		60 ㎡	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	教室		60 ㎡	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	
	製図室		120 ㎡	200 ㎡	200 ㎡	製図室		120 ㎡	200 ㎡
	屋内実習場		150 ㎡	200 ㎡	250 ㎡	屋内実習場		150 ㎡	200 ㎡
	屋外実習場		450 ㎡	750 ㎡	800 ㎡	屋外実習場		450 ㎡	800 ㎡
	温室		50 ㎡	50 ㎡	50 ㎡	温室		50 ㎡	50 ㎡
	工具室		17 ㎡	23 ㎡	25 ㎡	工具室		17 ㎡	23 ㎡
	更衣室		15 ㎡	22 ㎡	25 ㎡	更衣室		15 ㎡	22 ㎡
	倉庫		50 ㎡	83 ㎡	90 ㎡	倉庫		50 ㎡	83 ㎡
	排気機		1 台	2 台	2 台	排気機		1 台	2 台
	動力ウインチ		1 台	2 台	2 台	動力ウインチ		1 台	2 台
機械	動力発電器		1 台	2 台	2 台	動力発電器		1 台	2 台
	動力変圧機		3 台	5 台	3 台	動力変圧機		3 台	5 台
	動力変圧機		1 台	1 台	1 台	動力変圧機		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
その他	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台
	ポンプ		1 台	1 台	1 台	ポンプ		1 台	1 台

旧(改正前)

印刷・製本系印刷科		印刷・製本系印刷科		印刷・製本系印刷科		印刷・製本系印刷科	
設備の種別	名称	概要	種別	名称	概要	種別	名称
植物その他の工作物	数算機	60 台	100 台	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	60 台	100 台	30人を1訓練単位として訓練を行う場合
	数算機	380 台	380 台	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	380 台	500 台	50人を1訓練単位として訓練を行う場合
	デジタル学習機	95 台	95 台		95 台	95 台	
	複写機	120 台	180 台		100 台	60 台	
	複写機	30 台	40 台		30 台	40 台	
	複写機	17 台	20 台		17 台	20 台	
	複写機	15 台	22 台		15 台	22 台	
	複写機	20 台	33 台		20 台	33 台	
	複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	複写機	5 台	7 台		5 台	8 台	
	複写機	2 台	2 台		2 台	2 台	
	複写機	2 台	2 台		2 台	2 台	
	複写機	2 台	2 台		2 台	2 台	
	複写機	2 台	2 台		2 台	2 台	
	機械	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
デジタル複写機		1 台	1 台		1 台	1 台	
その他		デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	
	デジタル複写機	1 台	1 台		1 台	1 台	

新(改正後)

旧(改正前)

印刷・製本系製本科

新(改正後)

印刷・製本系製本科

設備の細目	名称	概要	数量				名称	概要	数量			
			高等学校卒業生等 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	中学校卒業生等 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			高等学校卒業生等 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	中学校卒業生等 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
種物その他 の工作 物	教室		60 台	100 台	60 台	100 台	教室		60 台	100 台	60 台	100 台
	実習室		280 台	350 台	260 台	350 台	実習室		280 台	350 台	260 台	350 台
	書籍処理実習室		60 台	100 台	60 台	100 台	書籍処理実習室		60 台	100 台	60 台	100 台
	工具室		10 台	17 台	17 台	22 台	工具室		10 台	17 台	17 台	22 台
	更衣室		15 台	22 台	25 台	38 台	更衣室		15 台	22 台	25 台	38 台
	倉庫		20 台	33 台	33 台	50 台	倉庫		20 台	33 台	33 台	50 台
	品所非気装置		1 台	1 台	1 台	1 台	品所非気装置		1 台	1 台	1 台	1 台
	断接機		1 台	2 台	2 台	2 台	断接機		1 台	2 台	2 台	2 台
	安全器付き		1 台	2 台	2 台	2 台	安全器付き		1 台	2 台	2 台	2 台
	ストレーミン		1 台	2 台	2 台	3 台	ストレーミン		1 台	2 台	2 台	3 台
	紙付り機		1 台	2 台	2 台	3 台	紙付り機		1 台	2 台	2 台	3 台
	錠全組		1 台	2 台	2 台	3 台	錠全組		1 台	2 台	2 台	3 台
	針金つづり機		1 台	2 台	2 台	3 台	針金つづり機		1 台	2 台	2 台	3 台
	無線つづり機		1 台	1 台	1 台	1 台	無線つづり機		1 台	1 台	1 台	1 台
	機械	電動式		1 台	1 台	1 台	1 台	電動式		1 台	1 台	1 台
自動トビ式			1 台	1 台	1 台	1 台	自動トビ式		1 台	1 台	1 台	1 台
電動式			1 台	1 台	1 台	1 台	電動式		1 台	1 台	1 台	1 台
紙繰り機			1 台	1 台	1 台	1 台	紙繰り機		1 台	1 台	1 台	1 台
B.3			1 台	1 台	1 台	1 台	B.3		1 台	1 台	1 台	1 台
2車式			1 台	1 台	1 台	1 台	2車式		1 台	1 台	1 台	1 台
穴あけ機			1 台	1 台	1 台	1 台	穴あけ機		1 台	1 台	1 台	1 台
繰紙機			1 台	1 台	1 台	1 台	繰紙機		1 台	1 台	1 台	1 台
繰紙機			1 台	1 台	1 台	1 台	繰紙機		1 台	1 台	1 台	1 台
半自動			1 台	1 台	1 台	1 台	半自動		1 台	1 台	1 台	1 台
電動式			1 台	1 台	1 台	1 台	電動式		1 台	1 台	1 台	1 台
マーブル巻き機			1 台	1 台	1 台	1 台	マーブル巻き機		1 台	1 台	1 台	1 台
ハンソナルコンピュータ			15 台	25 台	15 台	25 台	ハンソナルコンピュータ		15 台	25 台	15 台	25 台
入力機器			1 台	1 台	1 台	1 台	入力機器		1 台	1 台	1 台	1 台
出力機器			3 台	5 台	3 台	5 台	出力機器		3 台	5 台	3 台	5 台
フレキシブレーション機器		1 台	1 台	1 台	1 台	フレキシブレーション機器		1 台	1 台	1 台	1 台	
その他	工具及び用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	工具及び用具類		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	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	製版用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)		必要数	必要数	必要数	必要数	(教材類)		必要数	必要数	必要数	必要数
	紙、工器具本等		必要数	必要数	必要数	必要数	紙、工器具本等		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	ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数
	プロジェクタ		1 台	1 台	1 台	1 台	プロジェクタ		1 台	1 台	1 台	1 台
	(工具及び用具類)		必要数	必要数	必要数	必要数	(工具及び用具類)		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	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	製版用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)		必要数	必要数	必要数	必要数	(教材類)		必要数	必要数	必要数	必要数
紙、工器具本等		必要数	必要数	必要数	必要数	紙、工器具本等		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	ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数	

旧(改正前)

食品加工系パン、菓子製造科

新(改正後)

食品加工系パン、菓子製造科

設備の細目 種別	名称	概要	数量				名称	概要	数量			
			高等学校卒業生等 30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	200 ㎡	60 ㎡			中等学校卒業生等 30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	200 ㎡	60 ㎡
建築物 他の工作 物	教室	下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む。	60	100	60	100	60	100	60	100	60	100
	実習場		180	200	200	280	200	200	200	280	200	280
	更衣室		15	22	16	38	22	22	16	25	22	38
	倉庫		1	1	1	6	1	6	1	1	1	6
	生物仕込み装置		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	殺菌装置又は焼き上げ装置		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
機械	送風装置	製菓・製パン用 製菓・製パン用	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ミキサー		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	ペルダ		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	パイローラ		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	ホイロ		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	オーブン		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	フライヤ		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	冷庫		1	2	2	3	2	3	2	3	2	3
	冷凍庫		2	3	2	3	2	3	2	3	2	3
	電子レンジ		1	2	2	3	2	3	2	3	2	3
その他	レンジクーラー	製菓・製パン用 製菓・製パン用	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	器具及び用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	製菓用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	製パン用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数	

旧(改正前)

塗装系金属塗装材料

新(改正後)

塗装系金属塗装材料

設備の種目	名称	概要	数量	数量	名称	概要	数量	数量
建築物その他の工作物	教室	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	60	100	教室	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	60	100
	実習室	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	480	650	実習室	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	480	650
	測定実習室		30	30	測定実習室		30	30
	塗料混合室		30	30	塗料混合室		30	30
	電着塗装装置		50	50	電着塗装装置		50	50
	粉体塗装装置		50	50	粉体塗装装置		50	50
	自動車塗装室		70	70	自動車塗装室		70	70
	前処理室		30	30	前処理室		30	30
	エアレックサ室		15	15	エアレックサ室		15	15
	工具室		10	17	工具室		10	17
	更衣室		15	22	更衣室		15	22
	倉庫		30	50	倉庫		30	50
	右腕物貯蔵倉庫		20	2	右腕物貯蔵倉庫		20	2
	熱風乾燥炉		2	2	熱風乾燥炉		2	2
	紫外線殺菌戸		1	1	紫外線殺菌戸		1	1
	静電塗装装置		1	1	静電塗装装置		1	1
	粉体静電塗装装置		1	1	粉体静電塗装装置		1	1
	電着塗装装置		1	1	電着塗装装置		1	1
	自動車塗装ブース		3	3	自動車塗装ブース		3	3
	局所排気装置		2	2	局所排気装置		2	2
機械	前処理ロー		2	2	前処理ロー		2	2
	トキ場		2	2	トキ場		2	2
	エアレススプレー		3	5	エアレススプレー		3	5
	エアレックサ		3	5	エアレックサ		3	5
	紫外線殺菌戸		8	8	紫外線殺菌戸		8	8
	塗料混合室		3	5	塗料混合室		3	5
	調色機		5	7	調色機		5	7
	集じん機		1	1	集じん機		1	1
	可搬式		1	1	可搬式		1	1
	サンダブラスト		3	5	サンダブラスト		3	5
	電気掃除機		2	2	電気掃除機		2	2
	表面かたさ試験機		2	2	表面かたさ試験機		2	2
	膜厚計		5	7	膜厚計		5	7
	色差計		3	5	色差計		3	5
	光沢計		3	5	光沢計		3	5
	塗膜折曲げ試験機		2	2	塗膜折曲げ試験機		2	2
	付着性試験機		1	1	付着性試験機		1	1
	衝撃試験機		1	1	衝撃試験機		1	1
	高圧洗浄機		1	1	高圧洗浄機		1	1
	画像編集加工装置		6	10	画像編集加工装置		6	10
カメラ、スキャナ		3	5	カメラ、スキャナ		3	5	
プリント、フロッピー		3	3	プリント、フロッピー		3	3	
顕微鏡		3	3	顕微鏡		3	3	
圧入用ポンプ		2	3	圧入用ポンプ		2	3	
ニスボット溶接機		3	5	ニスボット溶接機		3	5	
溶接機		3	5	溶接機		3	5	
シーヤー/クランク		1	1	シーヤー/クランク		1	1	
オートロータリオン		10	15	オートロータリオン		10	15	
ダリアクワンコンタ		10	15	ダリアクワンコンタ		10	15	
その他	(工具及び用具)		必要数	必要数	(工具及び用具)		必要数	必要数
	作業用工具類		必要数	必要数	作業用工具類		必要数	必要数
	金属塗装用工具類		必要数	必要数	金属塗装用工具類		必要数	必要数
	(計測器類)		必要数	必要数	(計測器類)		必要数	必要数
	(製図用具類)		必要数	必要数	(製図用具類)		必要数	必要数
	(製図器及び製図用具類)		必要数	必要数	(製図器及び製図用具類)		必要数	必要数
	(教材類)		必要数	必要数	(教材類)		必要数	必要数
	模型、掛図等		必要数	必要数	模型、掛図等		必要数	必要数
	その他		必要数	必要数	その他		必要数	必要数

旧(改正前)

塗装系木工塗装科

新(改正後)

設備の細目	名称	概要	数量	数量	設備の細目	名称	概要	数量	数量
建築物その他の工作物	教室	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	60	100	建築物その他の工作物	教室	30人を1訓練単位として訓練を行う場合	60	100
	実習場	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	480	650		実習場	50人を1訓練単位として訓練を行う場合	480	650
	調理室	60	80	調理室		60	80		
	溶剤混合室	30	30	溶剤混合室		30	30		
	静電塗装室	30	30	静電塗装室		30	30		
	前処理室	50	50	前処理室		50	50		
	コンプレックス	30	30	コンプレックス		30	30		
	工具室	15	15	工具室		15	15		
	更衣室	10	17	更衣室		10	17		
	倉庫	15	22	倉庫		15	22		
	乾燥物貯蔵倉庫	30	50	乾燥物貯蔵倉庫		30	50		
	乾燥乾燥戸	20	30	乾燥乾燥戸		20	30		
	静電塗装装置	5 ~ 15AW	2	2		静電塗装装置	5 ~ 15AW	2	2
	局所排気装置	60 ~ 600kW (高圧発生機、塗装タンクカ、電撃防止器を含む。)	1	1		局所排気装置	60 ~ 600kW (高圧発生機、塗装タンクカ、電撃防止器を含む。)	1	1
	トキ	3	3	トキ		3	3		
	トキ	2	2	トキ		2	2		
	エアレススプレー	3	5	エアレススプレー		3	5		
	コンプレックス	1.5 ~ 11.5kW (空気清浄圧力調整器付き。)	3	5		コンプレックス	1.5 ~ 11.5kW (空気清浄圧力調整器付き。)	3	5
	赤外線乾燥スタンド	250W × 12球、250W × 24球	8	8		赤外線乾燥スタンド	250W × 12球、250W × 24球	8	8
	噴霧機	3	3	噴霧機		3	3		
調色機	5	7	調色機	5	7				
自動カラーレタ	1	1	自動カラーレタ	1	1				
集じん機	1	1	集じん機	1	1				
サンドブラスト	100V	2	2	サンドブラスト	100V	2	2		
電圧計	3	5	電圧計	3	5				
電圧検出機	2	2	電圧検出機	2	2				
膜厚計	5	7	膜厚計	5	7				
色差計	3	5	色差計	3	5				
分光計	3	3	分光計	3	3				
塗料混合機	2	3	塗料混合機	2	3				
塗料貯蔵タンク	1	1	塗料貯蔵タンク	1	1				
付着性試験機	1	1	付着性試験機	1	1				
衝撃試験機	3	3	衝撃試験機	3	3				
面検出機	6	10	面検出機	6	10				
面検入力機器	3	3	面検入力機器	3	3				
面検出力機器	3	3	面検出力機器	3	3				
顔検出機	2	2	顔検出機	2	2				
圧送用ポンプ	1	1	圧送用ポンプ	1	1				
パネルソー	1	1	パネルソー	1	1				
丸鋸	2	2	丸鋸	2	2				
ノコ	2	3	ノコ	2	3				
漆塗	10	15	漆塗	10	15				
オーレックス	10	15	オーレックス	10	15				
ダブルアクション	10	15	ダブルアクション	10	15				
ストレート	3	5	ストレート	3	5				
その他	(工具及び用具類)	必要数	必要数	その他	(工具及び用具類)	必要数	必要数		
	作業用工具類	必要数	必要数		作業用工具類	必要数	必要数		
	木工塗装用工具類	必要数	必要数		木工塗装用工具類	必要数	必要数		
	(計測器類)	必要数	必要数		(計測器類)	必要数	必要数		
	制御器類	必要数	必要数		制御器類	必要数	必要数		
	制御器及び制御用具類	必要数	必要数		制御器及び制御用具類	必要数	必要数		
	(新材類)	必要数	必要数		(新材類)	必要数	必要数		
	模型、模図等	必要数	必要数		模型、模図等	必要数	必要数		

旧(改正前)

塗装系建築塗料

新(改正後)

塗装系建築塗料

設備の種別	名称	概要	数量		備考	数量	
			高専学校卒業生等 30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 台		高専学校卒業生等 50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 台
建築物 他の工作 物	養生		60	100		60	100
	養生		480	650		480	650
	測定装置		30	30		30	30
	塗料混合室		30	30		30	30
	粉体静電塗装置		50	50		50	50
	コブシ機		15	15		15	15
	工具室		10	17		10	17
	更衣室		15	22		15	22
	倉庫		30	50		30	50
	右塗物の貯蔵倉庫		20	30		20	30
	熱風乾燥炉		2	2		2	2
	赤外線乾燥炉		2	2		2	2
	静電塗装置		1	1		1	1
	粉体静電塗装置		1	1		1	1
	局所排気装置		3	3		3	3
機械	トキ場		2	2		2	2
	エアレススプレー		3	5		3	5
	コブシ機		2	2		2	2
	搬送用電気ポンプ		10	12		10	12
	搬送用電気ポンプ		8	8		8	8
	赤外線乾燥炉		2	2		2	2
	静電塗装置		3	3		3	3
	調色機		3	3		3	3
	前面クランパ		1	1		1	1
	集じん機		1	1		1	1
	オートバルクポンプ		6	10		6	10
	ダンプトラック		5	5		5	5
	電機並列機		3	3		3	3
	電気給油機		2	2		2	2
	その他	表面のたばき試験機		2	2		2
顕微鏡			5	7		5	7
色差計			3	5		3	5
色差計			3	5		3	5
顕微鏡			1	1		1	1
顕微鏡			1	1		1	1
付着性試験機			1	1		1	1
衝撃試験機			1	1		1	1
蒸気養生機			1	1		1	1
高圧養生機			1	1		1	1
画像集積装置			6	10		6	10
画像入力機器			3	5		3	5
画像出力機器			3	5		3	5
顕微鏡			3	3		3	3
正送用ポンプ			2	3		2	3
作業用工具類		必要数	必要数		必要数	必要数	
建築塗料用工具類		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	
(計測器類)		必要数	必要数		必要数	必要数	
(測定器類)		必要数	必要数		必要数	必要数	
(測定器及び測定用器具類)		必要数	必要数		必要数	必要数	
(教材類)		必要数	必要数		必要数	必要数	
模型、模型図等		必要数	必要数		必要数	必要数	

旧(改正前)

デザイン系広告美術科

新(改正後)

デザイン系広告美術科

設備の細目	名称	概要	数量		種類	名称	概要	数量		
			高等学校卒業生等 50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	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				高等学校卒業生等 50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	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	
建築物 他の工作 物	教室		60	100	機	教室		60	100	
	情報処理実習室		60	100	機	情報処理実習室		60	100	
	実習室		380	520	機	実習室		380	520	
	塗装室		50	50	機	塗装室		50	50	
	印刷室		20	20	機	印刷室		20	20	
	工具室		13	20	機	工具室		13	20	
	更衣室		15	22	機	更衣室		15	22	
	倉庫		30	50	機	倉庫		30	50	
	木工機械用局所排気装置		1	1	式	木工機械用局所排気装置		1	1	
	塗装用局所排気装置		1	1	式	塗装用局所排気装置		1	1	
						ワード、ダクト、ファン、モータ等を含ま、 本花ブース又は乾式ブース、ダクト、ファン、モータ等を含 む。				
	機械	手動ハシカミ金鋸		2	2	台	手動ハシカミ金鋸		2	2
		自動一面ハシカミ金鋸		1	1	台	自動一面ハシカミ金鋸		1	1
		パネルソー		1	1	台	パネルソー		1	1
		丸のこ盤		1	2	台	丸のこ盤		1	2
楕円丸のこ盤			1	1	台	楕円丸のこ盤		1	1	
糸のこ盤			3	5	台	糸のこ盤		3	5	
角のみが盤			2	2	台	角のみが盤		2	2	
電気のみが盤			2	3	台	電気のみが盤		2	3	
電気ロータ			1	2	台	電気ロータ		1	2	
電気ホウ			1	2	台	電気ホウ		1	2	
電気シャワー			2	2	台	電気シャワー		2	2	
電気ドリル			2	2	台	電気ドリル		2	2	
電気ディスクサンダ			2	3	台	電気ディスクサンダ		2	3	
電気ボールペンヤ			2	2	台	電気ボールペンヤ		2	2	
電気ソリル			10	2	台	電気ソリル		10	2	
エアトランス			1	17	台	エアトランス		1	17	
ワゴン			1	1	台	ワゴン		1	1	
片鋸折曲げ機			1	1	台	片鋸折曲げ機		1	1	
二本ローラ			1	1	台	二本ローラ		1	1	
三本ローラ			1	1	台	三本ローラ		1	1	
五段折曲げ機			1	1	台	五段折曲げ機		1	1	
交換アーク溶接機			1	1	台	交換アーク溶接機		1	1	
圧着機			1	1	台	圧着機		1	1	
車上ボール盤			1	1	台	車上ボール盤		1	1	
ドラムボール盤			15	25	台	ドラムボール盤		15	25	
面頭クラインダ			1	2	台	面頭クラインダ		1	2	
バフ機			1	2	台	バフ機		1	2	
フラスタックカッタ			2	3	台	フラスタックカッタ		2	3	
電線切断機			2	2	台	電線切断機		2	2	
フラスタック曲げ機			2	2	台	フラスタック曲げ機		2	2	
ホットジョイント溶接機			1	2	台	ホットジョイント溶接機		1	2	
フラスタックシート加熱機			1	2	台	フラスタックシート加熱機		1	2	
スクリーン印刷機			2	2	台	スクリーン印刷機		2	2	
細線の機			2	2	台	細線の機		2	2	
エアレススプレー			1	2	台	エアレススプレー		1	2	
蒸気乾燥スタンド		1	2	台	蒸気乾燥スタンド		1	2		
コンプレッサ		3	5	台	コンプレッサ		3	5		
カメラ		5	8	台	カメラ		5	8		
複写機		1	1	台	複写機		1	1		
A3 細 ガラー		1	1	台	A3 細 ガラー		1	1		
バーナクルコンピュータ		30	50	台	バーナクルコンピュータ		30	50		
大判出力機		5	5	台	大判出力機		5	5		
カラープリンタ		3	3	台	カラープリンタ		3	3		
ネットワーク機器		1	1	式	ネットワーク機器		1	1		
ルータ、スイッチ、サーバ、PC、タブレット端末等		1	1	式	ルータ、スイッチ、サーバ、PC、タブレット端末等		1	1		
人力機器		5	5	台	人力機器		5	5		
フレキシブル機器		1	1	式	フレキシブル機器		1	1		
(工具及び用具類)					(工具及び用具類)					
作業用工具類		必要数	必要数	必要数	作業用工具類		必要数	必要数		
木工用工具類		必要数	必要数	必要数	木工用工具類		必要数	必要数		
溶接用工具類		必要数	必要数	必要数	溶接用工具類		必要数	必要数		
(計測器類)					(計測器類)					
計測器類		必要数	必要数	必要数	計測器類		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)					
製図器及び製図用具類		必要数	必要数	必要数	製図器及び製図用具類		必要数	必要数		
(教材類)					(教材類)					
模写、掛図等		必要数	必要数	必要数	模写、掛図等		必要数	必要数		
ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	ソフトウェア		必要数	必要数		

旧(改正前)

デザイン系工業デザイン科・商業デザイン科

新(改正後)

デザイン系工業デザイン科・商業デザイン科

設備の種別	設備の項目	名称	概要	数量		備考	数量	
				高等学校卒業生等 30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100名 60名 400名		高等学校卒業生等 50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	60名 100名 400名
建築物その他 他の工作 物	建築物その他 他の工作 物	教室		60名	100名		60名	100名
		情報処理実習室		60名	100名		60名	100名
		実習場		200名	300名		200名	300名
		暗室		20名	20名		20名	20名
		工具室		10名	17名		10名	17名
		更衣室		15名	22名		15名	22名
		倉庫		10名	17名		10名	17名
		局所排気装置		1式	1式		1式	1式
		フード・ダクト、ファン、モーター等を含む。						
		換気扇、暗室ランプボックス付き。						
機械	機械	各種型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
		型落し台						
その他	その他	(工具及び刃具類)						
		(計測器類)						
		(彫刻器類)						
		(彫刻器及び彫刻用具類)						
		(教材類)						
		(彫刻器)						
		(彫刻器)						
		(彫刻器)						
		(彫刻器)						
		(彫刻器)						

旧(改正前)

オフビズビジネス系貿易事務科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量	
			旧	新				旧	新
建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60	建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60
	実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	180	200		実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	180	200
機械	複写機	1台	22	25	機械	複写機	1台	22	25
	複写機	1台	5	3		複写機	1台	5	3
その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数	その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数
	事務用品類	必要数	必要数	必要数		事務用品類	必要数	必要数	必要数

新(改正後)

オフビズビジネス系貿易事務科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量	
			旧	新				旧	新
建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60	建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60
	実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	180	200		実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	180	200
機械	複写機	1台	22	25	機械	複写機	1台	22	25
	複写機	1台	5	3		複写機	1台	5	3
その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数	その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数
	事務用品類	必要数	必要数	必要数		事務用品類	必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

流通ビジネス系ショップマネジメント科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量	
			旧	新				旧	新
建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60	建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60
	実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130	200		実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130	200
機械	複写機	1台	22	25	機械	複写機	1台	22	25
	複写機	1台	5	3		複写機	1台	5	3
その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数	その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数
	事務用品類	必要数	必要数	必要数		事務用品類	必要数	必要数	必要数

新(改正後)

流通ビジネス系ショップマネジメント科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量	
			旧	新				旧	新
建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60	建物その他 他の工作 物	教室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100	60
	実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130	200		実習室	150人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130	200
機械	複写機	1台	22	25	機械	複写機	1台	22	25
	複写機	1台	5	3		複写機	1台	5	3
その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数	その他	事務用品類	必要数	必要数	必要数
	事務用品類	必要数	必要数	必要数		事務用品類	必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

流通ビジネス系流通マネジメント科

設備の細目	名称	概要	設備の細目		名称	概要	数量			
			種別	種別			数量	数量		
建物その他 他の工作 物	教室	60 ㎡	100 ㎡	60 ㎡	教室	60 ㎡	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	実習場	80 ㎡	130 ㎡	80 ㎡	実習場	80 ㎡	130 ㎡	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130 ㎡	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	ディスプレイ工作室	52 ㎡	82 ㎡	52 ㎡	ディスプレイ工作室	52 ㎡	82 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡
	更衣室	15 ㎡	22 ㎡	15 ㎡	更衣室	15 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡
	倉庫	20 ㎡	30 ㎡	20 ㎡	倉庫	20 ㎡	30 ㎡	30 ㎡	30 ㎡	30 ㎡
	室内電話設置	1 式	1 式	1 式	室内電話設置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	金銭記録機	6 台	10 台	6 台	金銭記録機	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台
	複写機	1 台	8 台	1 台	複写機	1 台	8 台	1 台	8 台	1 台
	複写機	1 台	1 台	1 台	複写機	1 台	1 台	1 台	1 台	1 台
	パーソナルコンピュータ	7 台	12 台	7 台	パーソナルコンピュータ	7 台	12 台	7 台	12 台	7 台
その他	(工具及び用具類)				(工具及び用具類)					
	作業用工具類	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	必要数
	事務用品類	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	必要数
	作業用目録	必要数	必要数	必要数	作業用目録	必要数	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	各種保管庫	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)				(計測器類)					
	計測器類	必要数	必要数	必要数	計測器類	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)				(教材類)					
	ソフトウェア等	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	必要数
		必要数	必要数	必要数		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数

新(改正後)

流通ビジネス系流通マネジメント科

設備の細目	名称	概要	設備の細目		名称	概要	数量			
			種別	種別			数量	数量		
建物その他 他の工作 物	教室	60 ㎡	100 ㎡	60 ㎡	教室	60 ㎡	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	実習場	80 ㎡	130 ㎡	80 ㎡	実習場	80 ㎡	130 ㎡	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	130 ㎡	50人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	ディスプレイ工作室	52 ㎡	82 ㎡	52 ㎡	ディスプレイ工作室	52 ㎡	82 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡
	更衣室	15 ㎡	22 ㎡	15 ㎡	更衣室	15 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡	22 ㎡
	倉庫	20 ㎡	30 ㎡	20 ㎡	倉庫	20 ㎡	30 ㎡	30 ㎡	30 ㎡	30 ㎡
	室内電話設置	1 式	1 式	1 式	室内電話設置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	金銭記録機	6 台	10 台	6 台	金銭記録機	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台
	複写機	1 台	8 台	1 台	複写機	1 台	8 台	1 台	8 台	1 台
	複写機	1 台	1 台	1 台	複写機	1 台	1 台	1 台	1 台	1 台
	パーソナルコンピュータ	7 台	12 台	7 台	パーソナルコンピュータ	7 台	12 台	7 台	12 台	7 台
その他	(工具及び用具類)				(工具及び用具類)					
	作業用工具類	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	必要数
	事務用品類	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	必要数
	作業用目録	必要数	必要数	必要数	作業用目録	必要数	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	各種保管庫	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)				(計測器類)					
	計測器類	必要数	必要数	必要数	計測器類	必要数	必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)				(教材類)					
	ソフトウェア等	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	必要数
		必要数	必要数	必要数		必要数	必要数	必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

社会福祉系介護サービス科

設備の細目	名称	概要	設備の細目		名称	概要	数量			
			種別	種別			数量	数量		
建物その他 他の工作 物	教室	60 ㎡	100 ㎡	60 ㎡	教室	60 ㎡	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	調理実習場	180 ㎡	300 ㎡	180 ㎡	調理実習場	180 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	洗濯・乾燥機	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡	洗濯・乾燥機	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡
	図書室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	図書室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡
	更衣室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	更衣室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡
	倉庫	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡	倉庫	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡
	機材室	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	機材室	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡
機械	島形非気装置	1 式	1 式	1 式	島形非気装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	換気設備	1 式	1 式	1 式	換気設備	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	ナースコール装置	1 式	1 式	1 式	ナースコール装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	トイレ設備	1 式	1 式	1 式	トイレ設備	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	シャワー台	3 台	5 台	3 台	シャワー台	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台
	調理台	6 台	10 台	6 台	調理台	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台
	入浴装置	1 式	1 式	1 式	入浴装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	電動式ベッド	3 台	5 台	3 台	電動式ベッド	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台
	マンマチックベッド	10 台	17 台	10 台	マンマチックベッド	10 台	17 台	10 台	17 台	10 台
	成人用ベッド	2 台	3 台	2 台	成人用ベッド	2 台	3 台	2 台	3 台	2 台
電動車イス	3 台	3 台	3 台	電動車イス	3 台	3 台	3 台	3 台	3 台	
車イス	10 台	17 台	10 台	車イス	10 台	17 台	10 台	17 台	10 台	
リフトチェア	1 式	1 式	1 式	リフトチェア	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式	
ストレッチャー	3 台	5 台	3 台	ストレッチャー	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台	
床頭台	15 台	25 台	15 台	床頭台	15 台	25 台	15 台	25 台	15 台	
トイレ	3 台	5 台	3 台	トイレ	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台	
成人器	6 台	10 台	6 台	成人器	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台	
動力機	1 台	1 台	1 台	動力機	1 台	1 台	1 台	1 台	1 台	
洗髪車	2 台	3 台	2 台	洗髪車	2 台	3 台	2 台	3 台	2 台	

新(改正後)

社会福祉系介護サービス科

設備の細目	名称	概要	設備の細目		名称	概要	数量			
			種別	種別			数量	数量		
建物その他 他の工作 物	教室	60 ㎡	100 ㎡	60 ㎡	教室	60 ㎡	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合	100 ㎡	30人を1訓練 単位として訓 練を行う場合
	調理実習場	180 ㎡	300 ㎡	180 ㎡	調理実習場	180 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	450 ㎡	実習実習場	450 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡	300 ㎡
	洗濯・乾燥機	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡	洗濯・乾燥機	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡	66 ㎡	60 ㎡
	図書室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	図書室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡
	更衣室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	更衣室	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡	28 ㎡	23 ㎡
	倉庫	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡	倉庫	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡	40 ㎡	20 ㎡
	機材室	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	機材室	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡	20 ㎡
機械	島形非気装置	1 式	1 式	1 式	島形非気装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	換気設備	1 式	1 式	1 式	換気設備	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	ナースコール装置	1 式	1 式	1 式	ナースコール装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	トイレ設備	1 式	1 式	1 式	トイレ設備	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	シャワー台	3 台	5 台	3 台	シャワー台	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台
	調理台	6 台	10 台	6 台	調理台	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台
	入浴装置	1 式	1 式	1 式	入浴装置	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式
	電動式ベッド	3 台	5 台	3 台	電動式ベッド	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台
	マンマチックベッド	10 台	17 台	10 台	マンマチックベッド	10 台	17 台	10 台	17 台	10 台
	成人用ベッド	2 台	3 台	2 台	成人用ベッド	2 台	3 台	2 台	3 台	2 台
電動車イス	3 台	3 台	3 台	電動車イス	3 台	3 台	3 台	3 台	3 台	
車イス	10 台	17 台	10 台	車イス	10 台	17 台	10 台	17 台	10 台	
リフトチェア	1 式	1 式	1 式	リフトチェア	1 式	1 式	1 式	1 式	1 式	
ストレッチャー	3 台	5 台	3 台	ストレッチャー	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台	
床頭台	15 台	25 台	15 台	床頭台	15 台	25 台	15 台	25 台	15 台	
トイレ	3 台	5 台	3 台	トイレ	3 台	5 台	3 台	5 台	3 台	
成人器	6 台	10 台	6 台	成人器	6 台	10 台	6 台	10 台	6 台	
動力機	1 台	1 台	1 台	動力機	1 台	1 台	1 台	1 台	1 台	
洗髪車	2 台	3 台	2 台	洗髪車	2 台	3 台	2 台	3 台	2 台	

旧(改正前)

接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科

新(改正後)

接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量		
			30人客1訓練 50人客1訓練	30人客1訓練 50人客1訓練				30人客1訓練 50人客1訓練	30人客1訓練 50人客1訓練	
建物その他 他の工作 物	教室		60㎡	100	㎡	教室		60㎡	100	㎡
	実習室		144㎡	230	㎡	実習室		144㎡	230	㎡
	ディスプレイ工作室		52㎡	82	㎡	ディスプレイ工作室		52㎡	82	㎡
	更衣室		15㎡	22	㎡	更衣室		15㎡	22	㎡
	倉庫		20㎡	30	㎡	倉庫		20㎡	30	㎡
	室内電話装置		1式	1	式	室内電話装置		1式	1	式
	複写機		5	8	台	複写機		5	8	台
	A3判		1	1	台	A3判		1	1	台
	掃除機		2	3	台	掃除機		2	3	台
	パーソナルコンピュータ		7	12	台	パーソナルコンピュータ		7	12	台
機械	ビデオ装置		1式	1	式	ビデオ装置		1式	1	式
	スキャナ等		1式	1	式	スキャナ等		1式	1	式
	入力機器		1式	1	式	入力機器		1式	1	式
	出力機器		1式	2	台	出力機器		1式	2	台
	フレキシブレーション機器		1式	1	式	フレキシブレーション機器		1式	1	式
	(工具及び用具類)					(工具及び用具類)				
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	作業用工具類		必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	事務用品類		必要数	必要数	必要数
	応接用品類		必要数	必要数	必要数	応接用品類		必要数	必要数	必要数
	接客用品類		必要数	必要数	必要数	接客用品類		必要数	必要数	必要数
その他	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	各種保管庫		必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					(計測器類)				
	計測器類		必要数	必要数	必要数	計測器類		必要数	必要数	必要数
	(教材類)					(教材類)				
	ソフトウェア等		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	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

接客サービス系観光ビジネス科

新(改正後)

接客サービス系観光ビジネス科

設備の細目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量		
			30人客1訓練 50人客1訓練	30人客1訓練 50人客1訓練				30人客1訓練 50人客1訓練	30人客1訓練 50人客1訓練	
建物その他 他の工作 物	教室		60㎡	100	㎡	教室		60㎡	100	㎡
	実習室		60㎡	100	㎡	実習室		60㎡	100	㎡
	ディスプレイ工作室		52㎡	82	㎡	ディスプレイ工作室		52㎡	82	㎡
	更衣室		15㎡	22	㎡	更衣室		15㎡	22	㎡
	倉庫		20㎡	30	㎡	倉庫		20㎡	30	㎡
	室内電話装置		1式	1	式	室内電話装置		1式	1	式
	複写機		5	8	台	複写機		5	8	台
	A3判		1	1	台	A3判		1	1	台
	掃除機		1	1	台	掃除機		1	1	台
	パーソナルコンピュータ		7	12	台	パーソナルコンピュータ		7	12	台
機械	ビデオ装置		1式	1	式	ビデオ装置		1式	1	式
	スキャナ等		1式	1	式	スキャナ等		1式	1	式
	入力機器		1式	1	式	入力機器		1式	1	式
	出力機器		1式	2	台	出力機器		1式	2	台
	フレキシブレーション機器		1式	1	式	フレキシブレーション機器		1式	1	式
	(工具及び用具類)					(工具及び用具類)				
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	作業用工具類		必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	事務用品類		必要数	必要数	必要数
	応接用品類		必要数	必要数	必要数	応接用品類		必要数	必要数	必要数
	接客用品類		必要数	必要数	必要数	接客用品類		必要数	必要数	必要数
その他	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	各種保管庫		必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					(計測器類)				
	計測器類		必要数	必要数	必要数	計測器類		必要数	必要数	必要数
	(教材類)					(教材類)				
	ソフトウェア等		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	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数
			必要数	必要数	必要数			必要数	必要数	必要数

旧(改正前)

調理系日本料理科、中国料理科、西洋料理科

新(改正後)

調理系日本料理科、中国料理科、西洋料理科

設備の種別	設備の項目	名称	概要	数量		種別	名称	概要	数量	
				高等学校卒業業者等 50人を超え1訓練 単位として訓 練を行う場合	中学校卒業業者等 30人を超え1訓練 単位として訓 練を行う場合				高等学校卒業業者等 50人を超え1訓練 単位として訓 練を行う場合	中学校卒業業者等 30人を超え1訓練 単位として訓 練を行う場合
建築物 他の工作 物	建築物 他の工作 物	教室	教室	60 台	100 台	建築物 他の工作 物	教室	教室	60 台	100 台
		調理実習場	調理実習場	200 台	200 台		調理実習場	調理実習場	200 台	200 台
		材料仕込み室	材料仕込み室	125 台	125 台		材料仕込み室	材料仕込み室	125 台	125 台
		洗浄室	洗浄室	25 台	25 台		洗浄室	洗浄室	25 台	25 台
		試食室	試食室	75 台	100 台		試食室	試食室	75 台	100 台
		倉庫	倉庫	20 台	25 台		倉庫	倉庫	20 台	25 台
		更衣室	更衣室	15 台	22 台		更衣室	更衣室	15 台	22 台
		扇形排気装置	扇形排気装置	1 式	1 式		扇形排気装置	扇形排気装置	1 式	1 式
		給湯設備	給湯設備	3 台	5 台		給湯設備	給湯設備	3 台	5 台
		炊飯器	炊飯器	5 台	8 台		炊飯器	炊飯器	5 台	8 台
		オーブンレンジ	オーブンレンジ	1 台	1 台		オーブンレンジ	オーブンレンジ	1 台	1 台
		フードプロセッサ	フードプロセッサ	1 台	1 台		フードプロセッサ	フードプロセッサ	1 台	1 台
		洗濯機	洗濯機	2 台	2 台		洗濯機	洗濯機	2 台	2 台
		冷凍冷蔵庫	冷凍冷蔵庫	1 台	1 台		冷凍冷蔵庫	冷凍冷蔵庫	1 台	1 台
船舶機	船舶機	1 台	1 台	船舶機	船舶機	1 台	1 台			
製めん機	製めん機	1 台	1 台	製めん機	製めん機	1 台	1 台			
加圧調理器	加圧調理器	1 台	1 台	加圧調理器	加圧調理器	1 台	1 台			
消臭保管庫	消臭保管庫	1 台	2 台	消臭保管庫	消臭保管庫	1 台	2 台			
食品洗浄器	食品洗浄器	1 式	1 式	食品洗浄器	食品洗浄器	1 式	1 式			
その他	その他	(器具及び工具類)	(器具及び工具類)	必要数	必要数	その他	(器具及び工具類)	(器具及び工具類)	必要数	必要数
		各調理調理器具類	各調理調理器具類	必要数	必要数		各調理調理器具類	各調理調理器具類	必要数	必要数
		作業用器具類	作業用器具類	必要数	必要数		作業用器具類	作業用器具類	必要数	必要数
		調理実験器具及び食品衛生	調理実験器具及び食品衛生	必要数	必要数		調理実験器具及び食品衛生	調理実験器具及び食品衛生	必要数	必要数
		実験器具類	実験器具類	必要数	必要数		実験器具類	実験器具類	必要数	必要数
		保管庫類	保管庫類	必要数	必要数		保管庫類	保管庫類	必要数	必要数
		調理台	調理台	必要数	必要数		調理台	調理台	必要数	必要数
		(計測器類)	(計測器類)	必要数	必要数		(計測器類)	(計測器類)	必要数	必要数
		計測器類	計測器類	必要数	必要数		計測器類	計測器類	必要数	必要数
		(教材類)	(教材類)	必要数	必要数		(教材類)	(教材類)	必要数	必要数
		教材類	教材類	必要数	必要数		教材類	教材類	必要数	必要数
		必要数	必要数	必要数	必要数		必要数	必要数	必要数	必要数
		必要数	必要数	必要数	必要数		必要数	必要数	必要数	必要数
		必要数	必要数	必要数	必要数		必要数	必要数	必要数	必要数

新(改正後)		旧(改正前)	
訓練科	印刷・製本系共通	訓練科	印刷・製本系共通
	<p>1 コンピュータ機器の概要について知っていること。</p> <p>2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>4 デザイン構成についてよく知っていること。</p> <p>5 色彩についてよく知っていること。</p> <p>6 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 コンピュータの概要について知っていること。</p> <p>2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>4 デザイン構成についてよく知っていること。</p> <p>5 色彩についてよく知っていること。</p> <p>6 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 コンピュータ機器の操作ができること。</p> <p>2 色彩構成ができること。</p> <p>3 図形描画ができること。</p> <p>4 安全作業及び衛生作業がよくできること。</p>
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
	<p>1 版の種類及び特徴について知っていること。</p> <p>2 フライプレスについてよく知っていること。</p> <p>3 画像処理についてよく知っていること。</p> <p>4 グラフィックデザインについて知っていること。</p>	<p>1 版の種類及び特徴について知っていること。</p> <p>2 製版の工程についてよく知っていること。</p> <p>3 画像処理についてよく知っていること。</p> <p>4 グラフィックデザインについて知っていること。</p> <p>5 写真の原理について知っていること。</p>	<p>1 原稿作成作業がよくできること。</p> <p>2 画像処理作業がよくできること。</p> <p>3 デジタル印刷ができること。</p>
専攻	専攻	専攻	専攻
	<p>1 版の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>2 印刷機の種類、構造及び使用方法についてよく知っていること。</p> <p>3 印刷作業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。</p> <p>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。</p>	<p>1 版の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>2 印刷機の種類、構造及び使用方法についてよく知っていること。</p> <p>3 印刷作業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。</p> <p>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。</p> <p>5 製版の工程について知っていること。</p> <p>6 製版用の機械及び器具について知っていること。</p> <p>7 印刷デザインについて知っていること。</p>	<p>1 刷版製作業がよくできること。</p> <p>2 印刷作業がよくできること。</p>
専攻	専攻	専攻	専攻
	<p>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。</p> <p>2 製本機械の種類、構造及び使用方法について知っていること。</p> <p>3 製本の工作手順についてよく知っていること。</p> <p>4 事務用品類製本の工作手順についてよく知っていること。</p> <p>5 製本用器具の種類及び使用方法についてよく知っていること。</p> <p>6 製本仕上品の良否の見分け方について知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>2 製本機械の種類、構造及び使用方法について知っていること。</p> <p>3 製本の工作手順についてよく知っていること。</p> <p>4 事務用品類製本の工作手順についてよく知っていること。</p> <p>5 製本用器具の種類及び使用方法についてよく知っていること。</p> <p>6 製本仕上品の良否の見分け方について知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1 上質紙、中質紙及び更紙の判定ができること。</p> <p>2 突きそろえ作業ができること。</p> <p>3 裁ち削り作業ができること。</p> <p>4 紙折り作業ができること。</p> <p>5 張り込み作業ができること。</p> <p>6 見返し作業ができること。</p> <p>7 丁合い作業ができること。</p> <p>8 針金じり作業ができること。</p> <p>9 くるみ作業ができること。</p> <p>10 背巻き作業ができること。</p> <p>11 圧縮作業ができること。</p> <p>12 背固め作業ができること。</p> <p>13 のり入れ作業ができること。</p>
専攻	専攻	専攻	専攻

新旧改正後		新旧改正前	
訓練科	食品加工系共通	訓練科	食品加工系共通
	<p>1 測定ができること。</p> <p>2 基本的な製品保存ができること。</p> <p>3 安全作業及び衛生作業ができること。</p>		<p>1 測定ができること。</p> <p>2 基本的な製品保存ができること。</p> <p>3 安全衛生作業ができること。</p>
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
	<p>1 微生物学について知っていること。</p> <p>2 生産工学について知っていること。</p> <p>3 食品化学について知っていること。</p> <p>4 環境衛生及び食品衛生について知っていること。</p> <p>5 栄養学について知っていること。</p> <p>6 測定法について知っていること。</p> <p>7 関係法規について知っていること。</p> <p>8 安全衛生についてよく知っていること。</p>		<p>1 微生物学について知っていること。</p> <p>2 生産工学について知っていること。</p> <p>3 食品化学について知っていること。</p> <p>4 環境衛生及び食品衛生について知っていること。</p> <p>5 栄養学について知っていること。</p> <p>6 測定法について知っていること。</p> <p>7 関係法規について知っていること。</p> <p>8 安全衛生についてよく知っていること。</p>
訓練科	パン・菓子製造科	訓練科	パン・菓子製造科
	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3 製品の種類及び特徴について知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8 製造用機械、装置及び器具の種類、構造及び使用方法について知っていること。</p> <p>9 製品の包装及び保存について知っていること。</p>		<p>1 パン製造作業、和菓子製造作業または洋菓子製造作業が、よくできること。</p> <p>2 材料の選定がよくできること。</p> <p>3 製品の検査ができること。</p> <p>4 造形及び装飾のデザインができること。</p>
専攻	専攻	専攻	専攻
	<p>1 食肉加工品の種類についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 家畜体の構造についてよく知っていること。</p> <p>5 加工法の種類及び特徴についてよく知っていること。</p> <p>6 食肉加工用機械、製造用機械及び用具の種類、構造及び使用方法について知っていること。</p> <p>7 製品の保存及び品質管理について知っていること。</p>		<p>1 製造用機械及び加工用機械の取扱いができること。</p> <p>2 原料の選別ができること。</p> <p>3 解体作業ができること。</p> <p>4 肉詰め作業ができること。</p> <p>5 調理作業ができること。</p> <p>6 殺菌作業ができること。</p> <p>7 くん煙作業ができること。</p> <p>8 煮熱作業ができること。</p> <p>9 冷却作業ができること。</p>
訓練科	食肉加工科	訓練科	食肉加工科
	<p>1 製造用機械及び加工用機械の取扱いができること。</p> <p>2 原料の選別ができること。</p> <p>3 解体作業ができること。</p> <p>4 肉詰め作業ができること。</p> <p>5 調理作業ができること。</p> <p>6 殺菌作業ができること。</p> <p>7 くん煙作業ができること。</p> <p>8 煮熱作業ができること。</p> <p>9 冷却作業ができること。</p>		<p>1 製造用機械及び加工用機械の取扱いができること。</p> <p>2 原料の選別ができること。</p> <p>3 解体作業ができること。</p> <p>4 肉詰め作業ができること。</p> <p>5 調理作業ができること。</p> <p>6 殺菌作業ができること。</p> <p>7 くん煙作業ができること。</p> <p>8 煮熱作業ができること。</p> <p>9 冷却作業ができること。</p>
専攻	専攻	専攻	専攻

新(改正後)		旧(改正前)	
訓練科 化学系共通	訓練科 化学系共通	訓練科 化学系共通	訓練科 化学系共通
<p>1 分析化学について知っていること。 2 定性分析について知っていること。 3 定量分析について知っていること。 4 機器分析用の機器について知っていること。 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。 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。 12 安全衛生について知っていること。</p> <p>系基礎</p>	<p>1 分析化学について知っていること。 2 定性分析について知っていること。 3 定量分析について知っていること。 4 機器分析用の機器及び装置について知っていること。 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。 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。</p> <p>系基礎</p>	<p>1 化学天秤の取扱いがよくできること。 2 試料の調整ができること。 3 試薬及び標準液の調整がよくできること。 4 安全作業、衛生作業ができること。</p> <p>実技</p>	<p>1 化学天秤の取扱いがよくできること。 2 試料の調整ができること。 3 試薬及び標準液の調整がよくできること。 4 安全作業、衛生作業ができること。</p> <p>実技</p>
<p>1 化学工学について知っていること。 2 工業化学について知っていること。 3 定性分析についてよく知っていること。 4 定量分析についてよく知っていること。 5 機器分析についてよく知っていること。</p> <p>専攻</p>	<p>1 化学工学について知っていること。 2 工業化学について知っていること。 3 定性分析についてよく知っていること。 4 定量分析についてよく知っていること。 5 機器分析についてよく知っていること。</p> <p>専攻</p>	<p>1 薬品の識別ができること。 2 定性分析がよくできること。 3 定量分析がよくできること。 4 機器分析がよくできること。</p> <p>専攻</p>	<p>1 薬品の識別ができること。 2 定性分析がよくできること。 3 定量分析がよくできること。 4 機器分析がよくできること。</p> <p>専攻</p>
<p>1 公害の種類及び特徴について知っていること。 2 公害の発生機構について知っていること。 3 公害測定用の機器の種類、構造及び操作方法について知っていること。 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。 5 水質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。 6 騒音の測定法について知っていること。 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。 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。</p> <p>専攻</p>	<p>1 公害の種類及び特徴について知っていること。 2 公害の発生機構について知っていること。 3 公害測定用の機器の種類、構造及び操作方法についてよく知っていること。 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。 5 水質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。 6 騒音の測定法について知っていること。 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。 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。</p> <p>専攻</p>	<p>1 大気汚染測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくできること。 2 燃料試験ができること。 3 大気汚染物質の分析及び測定ができること。 4 騒音の測定がよくできること。 5 水質汚染測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくできること。 6 水質汚濁物質の分析及び測定ができること。</p> <p>専攻</p>	<p>1 大気汚染測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくできること。 2 燃料試験ができること。 3 大気汚染物質の分析及び測定ができること。 4 騒音の測定がよくできること。 5 水質汚染測定用機器及び騒音測定用機器の操作がよくできること。 6 水質汚濁物質の分析及び測定ができること。</p> <p>専攻</p>

新旧改正後		新旧改正前	
訓練科	塗装基準	訓練科	塗装基準
訓練科	塗装基準	訓練科	塗装基準
1 生産工学について知っていること。 2 塗装機器及び設備について知っていること。 3 デザインについて知っていること。 4 色彩理論及び色彩調節について知っていること。 5 塗装法の種類及び特徴について知っていること。 6 塗料の種類、性質及び用途について知っていること。 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。	1 生産工学について知っていること。 2 塗装機器及び設備について知っていること。 3 デザインについて知っていること。 4 色彩理論及び色彩調節について知っていること。 5 塗装法の種類及び特徴について知っていること。 6 塗料の種類、性質及び用途について知っていること。 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。		
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
1 塗装用器具の取扱いができること。 2 塗料の調色がよくできること。 3 基本的な塗装ができること。 4 安全作業及び衛生作業がよくできること。	1 塗装用器具の取扱いができること。 2 塗料の調色がよくできること。 3 基本的な塗装ができること。 4 安全作業及び衛生作業がよくできること。		
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
1 下地処理がよくできること。 2 吹付け塗りがよくできること。 3 下地剤の調合及び下地付けができること。 4 ときがよくできること。 5 仕上げができること。 6 塗装の良否が判定できること。	1 下地処理がよくできること。 2 吹付け塗りがよくできること。 3 下地剤の調合及び下地付けができること。 4 ときがよくできること。 5 仕上げができること。 6 塗装の良否が判定できること。		
専攻	専攻	専攻	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。 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。 3 金属塗装の工程についてよく知っていること。 4 金属塗装の前処理についてよく知っていること。 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。 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。 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具の種類、構造及び使用方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。	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。 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。 3 金属塗装の工程についてよく知っていること。 4 金属塗装の前処理についてよく知っていること。 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。 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。 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具の種類、構造及び使用方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。		
訓練科	金属塗装科	訓練科	金属塗装科
訓練科	木工塗装科	訓練科	木工塗装科
1 木工塗装用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具の種類、構造及び使用方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。	1 木工塗装用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具の種類、構造及び使用方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。		
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
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 ときがよくできること。 5 仕上げができること。 6 塗装の良否が判定できること。	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 ときがよくできること。 5 仕上げができること。 6 塗装の良否が判定できること。		
専攻	専攻	専攻	専攻

新(改正後)		旧(改正前)	
訓練科	訓練科	訓練科	訓練科
建築塗装科	建築塗装科	建築塗装科	建築塗装科
学科	学科	学科	学科
<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、構造及び使用方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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 下地処理がよくなること。 2 はけ塗り、ローラー塗り及び吹き付け塗りがよくなること。 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なること。 5 ときがよくなること。 6 仕上げができること。 7 塗装の良否が判定できること。 	<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、構造及び使用方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。 	<ol style="list-style-type: none"> 1 下地処理がよくなること。 2 はけ塗り、ローラー塗り及び吹き付け塗りがよくなること。 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なること。 5 ときがよくなること。 6 仕上げができること。 7 塗装の良否が判定できること。 8 足場の組立て、解体及び取扱いができること。
専攻	専攻	専攻	専攻
訓練科	訓練科	訓練科	訓練科
デザイン系共通	デザイン系共通	デザイン系共通	デザイン系共通
学科	学科	学科	学科
<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。 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 デザインがよくなること。 4 器工具の取扱いができること。 5 安全作業及び衛生作業がよくなること。 	<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 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 デザインがよくなること。 4 器工具の取扱いができること。 5 安全衛生作業がよくなること。
系基礎	系基礎	系基礎	系基礎
訓練科	訓練科	訓練科	訓練科
広告芸術科	広告芸術科	広告芸術科	広告芸術科
学科	学科	学科	学科
<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。 	<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。
専攻	専攻	専攻	専攻
訓練科	訓練科	訓練科	訓練科
工業デザイン科	工業デザイン科	工業デザイン科	工業デザイン科
学科	学科	学科	学科
<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なること。 2 試作表現ができること。 	<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なること。 2 試作表現ができること。
専攻	専攻	専攻	専攻
訓練科	訓練科	訓練科	訓練科
商業デザイン科	商業デザイン科	商業デザイン科	商業デザイン科
学科	学科	学科	学科
<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。 	<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。 	<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。 	<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。
専攻	専攻	専攻	専攻

新旧改正後		旧改正前	
訓練科	OA系ビジネス系共通 学科	訓練科	OA系ビジネス系共通 学科
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。 4 各種事務文書の様式について知っていること。 5 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。 6 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 訪問者及び電話等による応接会話ができること。 2 パソコンネットワークによる各種事務文書の作成ができること。 3 ビジネスソフトを活用したデータ処理ができること。 4 OA機器の取扱いができること。 5 コミュニケーション・プレゼンテーションができること。 6 安全作業及び衛生作業ができること。
訓練科	電話交換科	訓練科	電話交換科
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、電話番号と電話料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。 	専攻	<ol style="list-style-type: none"> 1 プラガ操作、ダイヤル操作及びキー操作ができること。 2 構内交換電話の交換取扱いができること。 3 標準電話交換機が対応ができること。
訓練科	経理事務科	訓練科	経理事務科
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 決算業務について知っていること。 6 出納業務について知っていること。 	専攻	<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こと。 2 商業簿記及び工業簿記の記帳処理ができること。 3 決算書及び財務諸表の作成ができること。 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、消費税の計算ができること。
訓練科	一般事務科	訓練科	一般事務科
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 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。 2 国内取引に関する事務処理ができること。 3 総理事務処理ができること。
訓練科	OA事務科	訓練科	OA事務科
専攻	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 アプリケーションソフトによる処理ができること。 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。

貿易事務科		貿易事務科		貿易事務科	
訓練科	専攻	訓練科	専攻	訓練科	専攻
<p>1 貿易業務の基礎についてよく知っていること。</p> <p>2 輸出に関することについてよく知っていること。</p> <p>3 輸入に関することについてよく知っていること。</p> <p>4 基礎的貿易英語について知っていること。</p> <p>5 ビジネス英語について知っていること。</p>	<p>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くなること。</p> <p>2 輸出入関連書類の作成がよくなること。</p> <p>3 簡単な英会話ができること。</p>	<p>1 貿易業務の基礎についてよく知っていること。</p> <p>2 輸出に関することについてよく知っていること。</p> <p>3 輸入に関することについてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>5 基礎的貿易英語について知っていること。</p> <p>6 ビジネス英語について知っていること。</p>	<p>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くなること。</p> <p>2 輸出入関連書類の作成がよくなること。</p> <p>3 簡単な英会話ができること。</p>	<p>1 貿易業務の基礎についてよく知っていること。</p> <p>2 輸出に関することについてよく知っていること。</p> <p>3 輸入に関することについてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>5 基礎的貿易英語について知っていること。</p> <p>6 ビジネス英語について知っていること。</p>	<p>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くなること。</p> <p>2 輸出入関連書類の作成がよくなること。</p> <p>3 簡単な英会話ができること。</p>
新(改正後)					
<p>1 応対法についてよく知っていること。</p> <p>2 コミュニケーションスキルについて知っていること。</p> <p>3 企業経営及び企業組織について知っていること。</p> <p>4 OA機器の使用法についてよく知っていること。</p> <p>5 商品の分類についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8 商品の生産及び流通機構について知っていること。</p> <p>9 商業関係法規について知っていること。</p> <p>10 安全衛生について知っていること。</p>	<p>1 応対法がよくなること。</p> <p>2 商品の性質に応じた取扱いがよくなること。</p> <p>3 OA機器の取扱いがよくなること。</p> <p>4 仕入れ及び販売業務ができること。</p> <p>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。</p> <p>6 安全作業及び衛生作業ができること。</p>	<p>1 応対法についてよく知っていること。</p> <p>2 コミュニケーションスキルについて知っていること。</p> <p>3 企業経営及び企業組織について知っていること。</p> <p>4 OA機器の使用法についてよく知っていること。</p> <p>5 商品の分類についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8 商品の生産及び流通機構について知っていること。</p> <p>9 商業関係法規について知っていること。</p> <p>10 安全衛生について知っていること。</p>	<p>1 応対法がよくなること。</p> <p>2 商品の性質に応じた取扱いがよくなること。</p> <p>3 OA機器の取扱いがよくなること。</p> <p>4 仕入れ及び販売業務ができること。</p>	<p>1 応対法についてよく知っていること。</p> <p>2 コミュニケーションスキルについて知っていること。</p> <p>3 企業経営及び企業組織について知っていること。</p> <p>4 OA機器の使用法についてよく知っていること。</p> <p>5 商品の分類についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>8 商品の生産及び流通機構について知っていること。</p> <p>9 商業関係法規について知っていること。</p> <p>10 安全衛生について知っていること。</p>	<p>1 応対法がよくなること。</p> <p>2 商品の性質に応じた取扱いがよくなること。</p> <p>3 OA機器の取扱いがよくなること。</p> <p>4 仕入れ及び販売業務ができること。</p>
新(改正後)					
<p>1 小売店事務の処理方式についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>3 商品の展示の仕方についてよく知っていること。</p> <p>4 顧客情報の収集及び管理についてよく知っていること。</p> <p>5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。</p>	<p>1 小売店用文書事務の処理がよくなること。</p> <p>2 商品の管理がよくなること。</p> <p>3 商品の展示がよくなること。</p> <p>4 目的別包装がよくなること。</p>	<p>1 小売店事務の処理方式についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>3 商品の展示の仕方についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。</p>	<p>1 小売店用文書事務の処理がよくなること。</p> <p>2 商品の管理がよくなること。</p> <p>3 商品の展示がよくなること。</p> <p>4 目的別包装がよくなること。</p>	<p>1 小売店事務の処理方式についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>3 商品の展示の仕方についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。</p>	<p>1 小売店用文書事務の処理がよくなること。</p> <p>2 顧客情報の管理がよくなること。</p> <p>3 商品の展示がよくなること。</p> <p>4 目的別包装がよくなること。</p>
新(改正後)					
<p>1 写真撮影機器の種類、性能及び使用法についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5 感光材料及び写真機材について知っていること。</p> <p>6 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 写真の機材及び用具の使用がよくなること。</p> <p>2 撮影光源の取扱いがよくなること。</p> <p>3 感光材料の取扱いがよくなること。</p> <p>4 安全作業及び衛生作業がよくなること。</p>	<p>1 写真撮影機器の種類、性能及び使用法についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5 感光材料及び写真機材について知っていること。</p> <p>6 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 写真の機材及び用具の使用がよくなること。</p> <p>2 撮影光源の取扱いがよくなること。</p> <p>3 感光材料の取扱いがよくなること。</p> <p>4 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 写真撮影機器の種類、性能及び使用法についてよく知っていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>5 感光材料及び写真機材について知っていること。</p> <p>6 安全衛生についてよく知っていること。</p>	<p>1 写真の機材及び用具の使用がよくなること。</p> <p>2 撮影光源の取扱いがよくなること。</p> <p>3 感光材料の取扱いがよくなること。</p> <p>4 安全衛生についてよく知っていること。</p>

訓練科	理容科	美容科	実技	実技	実技
訓練科	理容科	美容科	実技	実技	実技
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	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。	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。	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。	1 頭部技術がよくなること。 2 顔面技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。	1 頭部技術がよくなること。 2 和装技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。	1 頭部技術がよくなること。 2 和装技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。
訓練科	美容科	美容科	実技	実技	実技
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	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。	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。	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。	1 頭部技術がよくなること。 2 和装技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。	1 頭部技術がよくなること。 2 和装技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。	1 頭部技術がよくなること。 2 和装技術がよくなること。 3 特殊技術がよくなること。
訓練科	接客サービス系共通	新(改正後)	実技	実技	実技
訓練科	接客サービス系共通	新(改正前)	実技	実技	実技
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻
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。	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がよくなること。 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。	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がよくなること。 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。	1 客の応接がよくなること。 2 OA機器の取扱いがよくなること。 3 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくなること。 4 安全作業及び衛生作業がよくなること。	1 客の応接がよくなること。 2 OA機器の取扱いがよくなること。 3 安全作業、衛生作業がよくなること。	1 客の応接がよくなること。 2 OA機器の取扱いがよくなること。 3 安全作業、衛生作業がよくなること。
訓練科	ホテル・旅館・レストラン科	ホテル・旅館・レストラン科	実技	実技	実技
訓練科	ホテル・旅館・レストラン科	ホテル・旅館・レストラン科	実技	実技	実技
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻
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。 3 客室の種類及び設備についてよく知っていること。 4 食器類及び備品類についてよく知っていること。 5 料理及び飲料についてよく知っていること。 6 食材の特性と使用方法に関する知識について知っていること。 7 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。 8 公衆衛生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 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。 11 客室の整備についてよく知っていること。 12 ランドリーサービスについてよく知っていること。	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。 3 商品知識についてよく知っていること。 4 客室の種類及び設備についてよく知っていること。 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 食材の特性と使用方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。	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。 3 商品知識についてよく知っていること。 4 客室の種類及び設備についてよく知っていること。 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 食材の特性と使用方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。	1 ドアマン、バルマン及びクローク等のフロントサービス業務がよくなること。 2 フロントオフィス業務がよくなること。 3 食器類の取扱いがよくなること。 4 テーブルサービス及びルームサービスがよくなること。 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なること。 6 レストランでのオーダーテークアップがよくなること。 7 客室設備、備品、リネン類及び消耗品の管理がよくなること。 8 客室の整備がよくなること。	1 ドアマン、バルマン及びクローク等のフロントサービス業務がよくなること。 2 フロントオフィス業務がよくなること。 3 食器類の取扱いがよくなること。 4 テーブルサービス及びルームサービスがよくなること。 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なること。 6 レストランでのオーダーテークアップがよくなること。 7 客室設備、備品、リネン類及び消耗品の管理がよくなること。 8 客室の整備がよくなること。	

訓練科	観光ビジネス科	観光ビジネス科	観光ビジネス科	訓練科	観光ビジネス科	観光ビジネス科
	専攻	専攻	専攻		専攻	専攻
訓練科	観光ビジネス科	観光ビジネス科	観光ビジネス科	訓練科	調理系共通	調理系共通
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	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。	1 旅行業務についてよく知っていること。	1	食文化史等について知っていること。	1 食文化史等について知っていること。
2	ホテルの概要についてよく知っていること。	2 国内旅行業務ができること。	2 ホテルの概要についてよく知っていること。	2	調理による栄養素の変化について知っていること。	2 調理による栄養素の変化について知っていること。
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。	3 商品計画の方法についてよく知っていること。	3	調理科学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	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。	4 物品管理、仕入れ及び販売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。	4 公衆衛生について知っていること。
5	流通機構、市場調査及び商品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。	5 流通機構、市場調査及び商品企画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。	5 環境衛生について知っていること。
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。	6 広告宣伝法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。	6 感染症の予防について知っていること。
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。	7 商業簿記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。	7 栄養素の化学的性質について知っていること。
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表の作成ができること。	8 会計法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。	8 食品の特徴と性質について知っていること。
9	観光及び旅行関係法規について知っていること。	9 観光及び旅行関係法規について知っていること。	9 観光及び旅行関係法規について知っていること。	9	食品衛生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。	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。	11 安全衛生についてよく知っていること。
訓練科	調理系共通	調理系共通	調理系共通	訓練科	日本料理科	日本料理科
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻
1	基本的な調理器具の取扱いができること。	1 基本的な調理器具の取扱いができること。	1 基本的な調理器具の取扱いができること。	1	日本料理の歴史について知っていること。	1 日本料理の歴史について知っていること。
2	調理の基本がよくできること。	2 調理の基本がよくできること。	2 調理の基本がよくできること。	2	日本料理の特徴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	食品衛生対策ができること。	3 食品衛生対策ができること。	3 食品衛生対策ができること。	3	献立の作成について知っていること。	3 献立の作成について知っていること。
4	安全作業及び衛生作業ができること。	4 安全作業及び衛生作業ができること。	4 安全作業及び衛生作業ができること。	4	調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。	4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。	5 日本料理の調理法についてよく知っていること。
				6	日本料理の調理ができること。	6 日本料理の調理ができること。
訓練科	中国料理科	中国料理科	中国料理科	訓練科	中国料理科	中国料理科
専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻	専攻
1	中国料理の歴史について知っていること。	1 中国料理の歴史について知っていること。	1 中国料理の歴史について知っていること。	1	中国料理の歴史について知っていること。	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。	2 中国料理の特徴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。	2	中国料理の特徴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	献立の作成について知っていること。	3 献立の作成について知っていること。	3 献立の作成について知っていること。	3	調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。	3 調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。
4	調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。	4 調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。	4 調理器具、食器等の種類及び使用方法について知っていること。	4	中国料理の調理法についてよく知っていること。	4 中国料理の調理法についてよく知っていること。
5	中国料理の調理法についてよく知っていること。	5 中国料理の調理法についてよく知っていること。	5 中国料理の調理法についてよく知っていること。	5	中国料理の調理ができること。	5 中国料理の調理ができること。
6	中国料理の調理の献立の作成ができること。	6 中国料理の調理の献立の作成ができること。	6 中国料理の調理の献立の作成ができること。	6	中国料理の調理の献立の作成ができること。	6 中国料理の調理の献立の作成ができること。
7	中国料理の調理の献立の作成ができること。	7 中国料理の調理の献立の作成ができること。	7 中国料理の調理の献立の作成ができること。	7	中国料理の調理の献立の作成ができること。	7 中国料理の調理の献立の作成ができること。

<p>訓練科 西洋料理科</p>	<p>専攻</p> <p>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 献立の作成について知っていること。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>訓練科 西洋料理科</p> <p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>
<p>訓練科 保健医療系</p>	<p>専攻</p> <p>1 疾病の種類、原因及び症候について知っていること。 2 公衆衛生についてよく知っていること。 3 器官の組織及び構造についてよく知っていること。 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。 5 薬品及び検査材料の採取についてよく知っていること。 6 生理機能について知っていること。 7 生体物質化学及び代謝についてよく知っていること。 8 微生物の種類、性質及び培養について知っていること。 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 蟻虫類、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。 16 安全衛生について知っていること。</p>	<p>専攻</p> <p>1 検査用機器の取扱いがよくできること。 2 薬品及び検査材料の取扱いがよくできること。 3 組織検査ができること。 4 生化学分析ができること。 5 臨床微生物学的検査ができること。 6 医動物学的検査ができること。 7 心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の取扱いがよくできること。 8 安全作業及び衛生作業ができること。</p>	<p>専攻</p> <p>1 検査用機器の取扱いがよくできること。 2 薬品及び検査材料の取扱いがよくできること。 3 組織検査ができること。 4 生化学分析ができること。 5 臨床微生物学的検査ができること。 6 医動物学的検査ができること。 7 心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の取扱いがよくできること。 8 安全作業及び衛生作業ができること。</p>	<p>訓練科 保健医療系</p> <p>専攻</p> <p>1 疾病の種類、原因及び症候について知っていること。 2 公衆衛生についてよく知っていること。 3 器官の組織及び構造についてよく知っていること。 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。 5 薬品及び検査材料の採取についてよく知っていること。 6 生理機能について知っていること。 7 生体物質化学及び代謝についてよく知っていること。 8 微生物の種類、性質及び培養について知っていること。 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 蟻虫類、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。 16 安全衛生について知っていること。</p>	<p>訓練科 臨床検査科</p> <p>専攻</p> <p>1 血液の成分及び機能についてよく知っていること。 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。 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。 4 免疫学についてよく知っていること。 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。</p>
<p>訓練科 西洋料理科</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>訓練科 西洋料理科</p> <p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>訓練科 西洋料理科</p> <p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>
<p>訓練科 西洋料理科</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>訓練科 西洋料理科</p> <p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>	<p>訓練科 西洋料理科</p> <p>専攻</p> <p>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。 4 調理器具、食器等の種類及び使用方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。</p>

本報告書等は、基盤整備センターホームページ「職業能力開発ステーションサポートシステム（TETRAS）」の「基盤整備センター刊行物検索」から閲覧、ダウンロードができます。

URL : <http://www.tetras.uitec.jeed.or.jp/>

調査研究報告書 No.161

「職業訓練基準の分野別見直しに係る基礎研究（普通課程）

—平成26年度 農林、化学、医療、デザイン、食品、サービス分野—

発行日	2015年3月
編集・発行	独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構 職業能力開発総合大学校 基盤整備センター 〒187-0035 東京都小平市小川西町2-32-1 電話 042-348-5075（普及促進課）
印刷・製本	株式会社旭クリエイト 〒220-0023 神奈川県横浜市西区平沼1-3-17 宮方ビル4F 電話 045-319-4980

本書の著作権は独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構が有しております。