

資料 1

H30 教科の細目の見直し提案表

訓練基準の見直しは、基礎研究会において検討した見直し(基準の細目)案を踏まえて厚生労働省で審議されるものである。本提案表については厚生労働省改正省令(基準の細目)で変更されることもある旨を申し添える。

新(改正後)

教科の細目1-1					
訓 練 科		園芸サービス系園芸科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	植物学概論	40	植物の生活、植物の器官	
	2	栽培法概論	20 30	花卉の分類と性質、緑化樹の分類と性質、栽培環境、栽培管理	・花卉緑化樹の分類と共に各種の性質について学ぶ必要があるため、訓練時間数を追加する。
	3	生産工学概論	40	作業の改善及び標準化、品質管理、運搬管理、設備の保全、 日程管理	・教科の細目に「日程管理」を追加する。
	4	植物病理学及び農薬	60 40	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	・細目の内容について、必要以上の時間が配分されているため、植物の病害虫及びその防除法(16H)、農薬の用途・効果・人体への影響(24H)の配分で十分なため訓練時間数を減じる。
	5	土及び肥料	60 40	土壌の種類及び性質、土壌の改良法、植物栄養及び肥料	・細目の内容について、必要以上の時間が配分されているため、土壌の種類及び性質と土壌の改良法(14H)、植物栄養及び肥料(26H)の配分で十分なため訓練時間数を減じる。
	6	農業機械	20 40	各種 農業用機械の種類、構造及び使用法とその安全衛生教育(学科)	・各機械に対するを技能講習、特別教育を実施するため、訓練時間数を追加する。 例:刈払機取扱作業安全衛生教育(6H)、伐木等の業務に係る特別教育(8H)の実施(学科) ※技能講習、安全衛生教育、特別教育1時限は、60分単位となる。
	7	安全衛生	20 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、 事故例及び事故予防	・教科の細目の項目に、環境上の安全を促す「環境・リスクアセスメント」を記載し、安全確保に係る対策等を表面化した。 ・「環境・リスクアセスメント」を追加したため、訓練時間数も追加する。
	系基礎学科合計		260		
系基礎実技	1	測定基本実習	30	長さの測定、面の測定、角度の測定、温度の測定、質量の測定	
	2	機械操作基本実習	30	各種工作機械の操作実習	
	3	コンピュータ操作基本実習	40	コンピュータ操作、コンピュータリテラシー	
	4	熱処理基本実習	80	焼きならし、焼きなまし、焼入れ、 焼きもどし戻し 、硬さ試験、引張試験、顕微鏡試験	・「焼きならし」、「焼きなまし」、「焼きもどし」をJISでの語句に変更した。
	5	安全衛生作業法	20	安全衛生作業、 作業手順書作成	・細目に、金属加工系同様に作業手順書作成を追加し、金属系で共通化を図った。
	系基礎実技合計		200		
専攻学科	2	温室管理	20	電熱温床、ミスト装置、温風暖房器	
	3	栽培法	100	野菜の分類、果樹の分類、繁殖法、開花調整、各種植物の栽培法	
	専攻学科合計		320		
専攻実技	1	器工具使用実習	20	各種園芸用器工具の取扱い及び手入れ	
	2	栽培実習	210	繁殖実習、緑化樹の栽培、野菜の栽培、果樹の栽培	
	3	荷造及び出荷実習	20	根巻き、整姿、荷造	
	専攻実技合計		250		

新（改正後）

教科の細目 1-2					
訓 練 科		園芸サービス系造園科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	植物学概論	40	植物の生活、植物の器官	
	2	栽培法概論	29 30	花卉の分類と性質、緑化樹の分類と性質、栽培環境、栽培管理	・花卉緑化樹の分類と共に各種の性質について学ぶ必要があるため、訓練時間数を追加する。
	3	生産工学概論	40	作業の改善及び標準化、品質管理、運搬管理、設備の保全、 日程管理	・教科の細目に「日程管理」を追加する。
	4	植物病理学及び農薬	60 40	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	・細目の内容について、必要以上の時間が配分されているため、植物の病害虫及びその防除法(16H)、農薬の用途・効果・人体への影響(24H)の配分で十分なため訓練時間数を減じる。
	5	土及び肥料	60 40	土壌の種類及び性質、土壌の改良法、植物栄養及び肥料	・細目の内容について、必要以上の時間が配分されているため、土壌の種類及び性質と土壌の改良法(14H)、植物栄養及び肥料(26H)の配分で十分なため訓練時間数を減じる。
	6	農業機械	20 40	各種農業用機械の種類、構造及び使用法とその安全衛生教育(学科)	・各機械に対するを技能講習、特別教育を実施するため、訓練時間数を追加する。 例:刈払機取扱作業安全衛生教育(6H)、伐木等の業務に係る特別教育(8H)の実施(学科) ※技能講習、安全衛生教育、特別教育1時限は、60分単位となる。
	7	安全衛生	29 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、 事故例及び事故予防	・教科の細目の項目に、環境上の安全を促す「環境・リスクアセスメント」を記載し、安全確保に係る対策等を表面化した。 ・「環境・リスクアセスメント」を追加したため、訓練時間数も追加する。
	系基礎学科合計		260		
系基礎実技	1	測定基本実習	30	長さの測定、面の測定、角度の測定、温度の測定、質量の測定	
	2	機械操作基本実習	30	各種工作機械の操作実習	
	3	コンピュータ操作基本実習	40	コンピュータ操作、コンピュータリテラシー	
	4	熱処理基本実習	80	焼きならし、焼きなまし、焼入れ、焼きもどし 戻し 、硬さ試験、引張試験、顕微鏡試験	・「焼きならし」、「焼きなまし」、「焼きもどし」をJISでの語句に変更した。
	5	安全衛生作業法	20	安全衛生作業、 作業手順書作成	・細目に、金属加工系同様に作業手順書作成を追加し、金属系で共通化を図った。
	系基礎実技合計		200		
専攻学科	1	庭園概論	40	庭園の歴史、様式、作庭技法、造園計画	
	2	材料	10	造園材料の種類、性質及び用途、材料試験	
	3	設計及び製図法	30	JIS製図規格（土木製図・建築製図）、造園設計、CAD概論	
	4	造園法	50	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）、 緑地管理、施工法(造園の工法)	・教科の細目に「緑地管理」、「施工法(造園の工法)」を追加し、教科『造園法』の内容を補充する。
	5	測量法	40	距離及び角の測定、多角測量、水準測量、平板測量、スタジア測量	
	6	仕様及び積算	20	工事内訳書設計図書 、仕様書、積算	・工事内訳書を契約図書の一部である設計図書に変更する。
	7	関係法規	10	労働関係法令、建設業法、都市公園法、自然公園法、景観緑三法	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	根掘り及び植栽実習	70 50	根掘り、植栽、地被	・細目の内容について、必要以上の時間が配分されているため、根掘りと植栽(40H)、地被(10H)の配分で十分なため訓練時間数を減じる。
	2	造園実習	90	造園工作物の工作・施工、簡単な庭の作製(計画・設計・測量・施工)	
	3	庭園管理実習	40 60	各種庭園の総合的管理作業、 緑地管理作業	・教科の細目に「緑地管理作業」を追加し、訓練時間数も追加する。
	4	養生	30	幹巻き、支柱立て、日除け、風除け、病害虫防除	
	5	製図実習	20	平面図・詳細図（土木製図・建築製図）、透視図、CAD操作	
	専攻実技合計		250		

新(改正後)

教科の細目1-2-3					
訓 練 科		森林系森林環境保全科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	樹木学概論	40	樹木・緑化樹の分類、生理、生態	
	2	林業機械概論	20	各種林業用機械の構造及び操作法	
	3	生産工学概論	20	計画と統制、作業の改善及び合理化・標準化、品質管理、運搬管理	
	4	森林管理	100	造林、収穫、間伐、林地保全	
	5	測量法及び測樹法	50	林地の測量法、測樹法、航空写真の判読法	
	6	安全衛生	30	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規	
	7	関係法規	10	森林関係法規	
		系基礎学科合計		270	
系基礎実技	1	林業機械基本実習	30	各種林業用機械の操作及び運転実習	
	2	森林管理実習	80	造林、収穫、間伐、林地保全実習	
	3	測量及び測樹実習	60	林地の測量、測樹	
	4	安全衛生作業法	20	安全衛生作業、応急措置、救急措置	
		系基礎実技合計		190	
専攻学科	1	森林空間利用	10	森林のレクリエーション利用	
	2	森林環境保全	80	社会経済、森林計画、森林環境、森林生態、森林保護	
	3	林業機械	40	各種林業用機械の点検及び整備法、作業システム、はい作業法、架線作業法	
	4	森林土木施工法	40	林道・作業道・管理道・治山等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算	
		専攻学科合計		170	
専攻実技	1	森林環境保全実習	40	社会経済調査、森林生態調査、森林被害調査、森林被害防除実習	
	2	林業機械作業実習	60	各種林業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	森林土木施工実習	40	作業道の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算	
	4	林業機械点検及び整備実習	60	各種林業用機械の点検及び整備実習	
		専攻実技合計		200	

新（改正後）

教科の細目 24-60					
訓 練 科		印刷・製本系製版科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	29 28	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、ネットワーク	・DTPにおいては、ネットワークが不可欠となったため、理論としてネットワークを学ぶ必要があり細目として追加し、訓練時間数も追加する。
	2	印刷・製本概論	84 72	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	・教科の細目のDTPと印刷メディアからネットワークの説明を除く。特に、印刷メディアにはネットワークで配信されるデジタルメディアが含まれるが、ネットワークの説明は「コンピュータ概論」でまとめた方が訓練しやすい。
	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	・教科の細目に「日程管理」を追加する。
	4	生産工学概論	10	生産工程、生産管理、生産設備管理、品質管理	・生産工学概論の細目として“品質管理”のみであるため、細目を新たに追加、特に品質管理では生産設備の管理が印刷品質に影響する可能性が高いことを踏まえて生産設備管理も追加する。
	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	写真理論	10	写真の原理	
	2	画像処理	100 60	原稿、デジタル画像、 色彩色修正、プリプレス、 画像処理、 データ管理、 デジタルメディア	・教科の細目から「プリプレス」を削除し、新教科として「プリプレス」を設定する。 ・教科名「画像処理」における“色彩”としては、“色修正”と“色補正”が挙げられる。色彩では、系基礎学科の「デザイン概論」と違いが分からないので変更する。 ・“データ管理”は、コンピュータによるプリプレス等で行うことの方が適性であるため、新教科「プリプレス」に移動する。
	3	プリプレス	40	プリプレス、カラーマネジメント、色補正、DTPの指定、データ管理、DTPの設定	・新教科として「画像処理」の細目から「プリプレス」を分離し、「画像処理」とは別に設定する。
	4	グラフィックデザイン	40	企画原案、プレゼンテーション、印刷原稿作成、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 デジタル写真撮影実習	20	写真撮影	・アナログ撮影が行われなくなっているため、教科名においてデジタル撮影に限定する。
	2	画像処理実習	180	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	150	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		

新(改正後)

教科の細目 24-61					
訓 練 科		印刷・製本系印刷科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20 28	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、ネットワーク	・DTPにおいては、ネットワークが不可欠となったため、理論としてネットワークを学ぶ必要があり細目として追加し、訓練時間数も追加する。
	2	印刷・製本概論	80 72	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	・教科の細目のDTPと印刷メディアからネットワークの説明を除く。特に、印刷メディアにはネットワークで配信されるデジタルメディアが含まれるが、ネットワークの説明は「コンピュータ概論」でまとめた方が訓練しやすい。
	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	・教科の細目に「日程管理」を追加する。
	4	生産工学概論	10	生産工程、生産管理、生産設備管理、品質管理	・生産工学概論の細目として“品質管理”のみであるため、細目を新たに追加、特に品質管理では生産設備の管理が印刷品質に影響する可能性が高いことを踏まえて生産設備管理も追加する。
	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	印刷機械	50	印刷機械・印刷関連機器及びデジタル印刷機械・デジタル関連機器の構造・操作法	
	2	印刷材料	20	感光材料、インキ、紙	
	3	印刷法	130	オフセット印刷・デジタル印刷(印刷機の調整法、準備作業法、印刷作業、故障の原因と対策、印刷終了後の措置)	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	製版・刷版実習	100	デジタルデータの確認と調整、CTPの取扱い方と出力処理、画像作成	
	2	印刷実習	200	給紙措置、インキ調整、湿し水措置、刷版の取付け、印刷調整、紙取扱い、刷版処理、デジタル印刷機の準備、データ確認と処理・メンテナンス、デジタル製本機の準備・調整、後加工処理	
	専攻実技合計		300		

新（改正後）

教科の細目 2 4 - 6 2				
訓 練 科		印刷・製本系製本科		
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
			基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	29 28 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、ネットワーク	・DTPにおいては、ネットワークが不可欠となったため、理論としてネットワークを学ぶ必要があり細目として追加し、訓練時間数も追加する。
	2	印刷・製本概論	80 72 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	・教科の細目のDTPと印刷メディアからネットワークの説明を除く。特に、印刷メディアにはネットワークで配信されるデジタルメディアが含まれるが、ネットワークの説明は「コンピュータ概論」でまとめた方が訓練しやすい。
	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	・教科の細目に「日程管理」を追加する。
	4	生産工学概論	10 生産工程、生産管理、生産設備管理、品質管理	・生産工学概論の細目として“品質管理”のみであるため、細目を新たに追加、特に品質管理では生産設備の管理が印刷品質に影響する可能性が高いことを踏まえて生産設備管理も追加する。
	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 外観検査、寸法検査	
	専攻実技合計		300	

新(改正後)

教科の細目30-70						
訓		練		科	食品加工系製麺科	
教		科		の	科目	
訓練時間		教科		の細目		
					基礎研究会における修正理由	
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 20	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 生産計画と統制、品質保証と管理、工程と作業の改善、設備管理と環境保全、製造原価と原価計算、運搬管理、職場規律		・食品加工に係る生産工学としては、現行の細目内容を見直し、言い回し等を変更するが、生産計画から設備管理等々の生産計画(スケジューリング)、生産量、物流の3側面での管理を基本するが、食品加工の特殊性を明確化し、時間数減を図る。
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値、栄養の摂取、栄養学の概要、栄養素の機能		・栄養学の基礎として、栄養の摂取、栄養素を主とした内容に変更する。
	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 30	食中毒、 経口伝染病 、食品の衛生管理、食品中における有害物質、食品添加物		・経口伝染病は必ずしも食品からの感染とは限らないため削除し、食の安全を目指して新たな有害物質、添加物への対応として“食品物に関わる有害物質、食品添加物”を新たに追加し、訓練時間数を追加する。
	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、 食品安全基本法		・平成15年施行の食品安全性確保に関する法令である食品安全基本法を追加。食品衛生法とも関連するため訓練時間数の増減はない。
	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		
	3	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		
	系基礎実技合計		100			
専攻学科	1	材料		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		
	2	製麺機械の構造				
	3	製造原理及び製造法				
	専攻学科合計		200			
専攻実技	1	機械操作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		
	2	麺製造実習				
	3	製品保存実習				
	専攻実技合計		350			

新（改正後）

教科の細目 30-71					
訓 練 科		食品加工系パン・菓子製造科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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 20	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 生産計画と統制、品質保証と管理、工程と作業の改善、設備管理と環境保全、製造原価と原価計算、運搬管理、職場規律	・食品加工に係る生産工学としては、現行の細目内容を見直し、言い回し等を変更するが、生産計画から設備管理等々の生産計画（スケジューリング）、生産量、物流の3側面での管理を基本するが、食品加工の特殊性を明確化し、時間数減を図る。
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値 栄養の摂取、栄養学の概要、栄養素の機能	・栄養学の基礎として、栄養の摂取、栄養素を主とした内容に変更する。
	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 30	食中毒、 経口伝染病 、食品の衛生管理、 食品中における有害物質、食品添加物	・経口伝染病は必ずしも食品からの感染とは限らないため削除し、食の安全を目指して新たな有害物質、添加物への対応として“食品物に関わる有害物質、食品添加物”を新たに追加し、訓練時間数を追加する。
	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、 食品安全基本法	・平成15年施行の食品安全性確保に関する法令である食品安全基本法を追加。食品衛生法とも関連するため訓練時間数の増減はない。
	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	
	3	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	
	系基礎実技合計		100		
専攻学科	1	発酵学	30 20	酵母・細菌・かびの発酵作用とその利用	・発酵学は、菌等と室温、時間によっても大きく発酵具合が異なることから、製パン、製菓の製造も併せて学ぶこととし、発酵学のための訓練時間数を減らし、その分製造法等に追加する。
	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	130 140	パン・菓子の歴史と分類、各種菓子の製造	・発酵学に係る説明とおおり、製造法と併せて発酵等について学ぶことの方が、わかりやすい関連性もあるため、その分訓練時間数を追加する。
	専攻学科合計		260		
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 30-72					
訓 練 科		食品加工系食肉加工科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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 20	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 生産計画と統制、品質保証と管理、工程と作業の改善、設備管理と環境保全、製造原価と原価計算、運搬管理、職場規律	・食品加工に係る生産工学としては、現行の細目内容を見直し、言い回し等を変更するが、生産計画から設備管理等々の生産計画(スケジューリング)、生産量、物流の3側面での管理を基本するが、食品加工の特殊性を明確化し、時間数減を図る。
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値 栄養の摂取、栄養学の概要、栄養素の機能	・栄養学の基礎として、栄養の摂取、栄養素を主とした内容に変更する。
	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 30	食中毒、 経口伝染病 、食品の衛生管理、 食品中における有害物質、食品添加物	・経口伝染病は必ずしも食品からの感染とは限らないため削除し、食の安全を目指して新たな有害物質、添加物への対応として“食品物に関わる有害物質、食品添加物”を新たに追加し、訓練時間数を追加する。
	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、 食品安全基本法	・平成15年施行の食品安全性確保に関する法令である食品安全基本法を追加。食品衛生法とも関連するため訓練時間数の増減はない。
		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	
	3	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	
		系基礎実技合計		100	
専攻学科	1	畜産概論	30	家畜生産の歴史、家畜の生産・流通・品質改良、食肉関連事業の概要、食肉の需要、畜産食肉行政	
	2	食肉概論	20	食肉の性状と変化、保存方法、衛生管理、食肉検査、食肉規格	
	3	家畜解剖学	10	牛・豚等の骨格・筋肉等の名称・形態・機能	
	4	食肉加工法	90	原料肉の種類、選定及び処理技法、ハム・ソーセージ・缶詰の製造工程、添加物と副資材、加工機械の原理と取扱い方法	
	5	食肉生産流通	50	需要概要、生産・消費・輸入・価格・販売の概要、流通経路、価格安定制度	
		専攻学科合計		200	
専攻実技	1	機械操作実習	30	食肉製造用機械の操作	
	2	食肉加工品製造実習	300	食肉加工品の製造	
	3	製品保存実習	20	食肉加工品の保存及び品質管理	
		専攻実技合計		350	

新（改正後）

教科の細目 30-73					
訓 練 科		食品加工系水産加工科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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 20	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 生産計画と統制、品質保証と管理、工程と作業の改善、設備管理と環境保全、製造原価と原価計算、運搬管理、職場規律	・食品加工に係る生産工学としては、現行の細目内容を見直し、言い回し等を変更するが、生産計画から設備管理等々の生産計画（スケジューリング）、生産量、物流の3側面での管理を基本するが、食品加工の特殊性を明確化し、時間数減を図る。
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値 栄養の摂取、栄養学の概要、栄養素の機能	・栄養学の基礎として、栄養の摂取、栄養素を主とした内容に変更する。
	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 30	食中毒、 経口伝染病 、食品の衛生管理、 食品中における有害物質、食品添加物	・経口伝染病は必ずしも食品からの感染とは限らないため削除し、食の安全を目指して新たな有害物質、添加物への対応として“食品物に関わる有害物質、食品添加物”を新たに追加し、訓練時間数を追加する。
	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、 食品安全基本法	・平成15年施行の食品安全性確保に関する法令である食品安全基本法を追加。食品衛生法とも関連するため訓練時間数の増減はない。
	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	
	3	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	
	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30-74					
訓 練 科		食品加工系発行製品製造科			
教 科 の 科 目	訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由		
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 20	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 生産計画と統制、品質保証と管理、工程と作業の改善、設備管理と環境保全、製造原価と原価計算、運搬管理、職場規律	・食品加工に係る生産工学としては、現行の細目内容を見直し、言い回し等を変更するが、生産計画から設備管理等々の生産計画(スケジューリング)、生産量、物流の3側面での管理を基本するが、食品加工の特殊性を明確化し、時間数減を図る。
	3	栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値 栄養の摂取、栄養学の概要、栄養素の機能	・栄養学の基礎として、栄養の摂取、栄養素を主とした内容に変更する。
	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 30	食中毒、 経口伝染病 、食品の衛生管理、 食品中における有害物質、食品添加物	・経口伝染病は必ずしも食品からの感染とは限らないため削除し、食の安全を目指して新たな有害物質、添加物への対応として“食品物に関わる有害物質、食品添加物”を新たに追加し、訓練時間数を追加する。
	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、 食品安全基本法	・平成15年施行の食品安全性確保に関する法令である食品安全基本法を追加。食品衛生法とも関連するため訓練時間数の増減はない。
		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	
	3	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	
		系基礎実技合計		100	
専攻学科	1	工業化学概論		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2	無機化学及び有機化学			
	3	分析化学			
	4	発酵製品工業化学			
	5	材料			
	6	単位操作			
		専攻学科合計		200	
専攻実技	1	化学機器及び発酵製品製造装置操作実習		(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
	2	発酵製品製造実習			
	3	分析及び試験実習			
		専攻実技合計		350	

新（改正後）

教科の細目 39-105					
訓 練 科		化学系化学分析科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	機器分析概論	40	ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、吸光度分析、原子吸光、IR、NMR等の概要	
	2	作業環境測定概論	20	作業環境測定のデザイン、サンプリング、分析方法	
	3	生産工学概論	20	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律	
	4	物理化学	20	物理化学の基礎、気体・液体・固体の性質、熱力学、反応速度	・教科目「物理化学」、「無機化学」、「分析化学」、「有機化学」を教科別にするのでなく、一つの教科「化学」にまとめることとする。
	5	無機化学	20	周期律、典型元素、遷移元素	
	6	分析化学	50	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析	
	7	有機化学	30	有機化学の基礎、鎖状化合物、環状化合物、天然物有機化学	
	8	化学	120	物理化学、無機化学、有機化学、分析化学	・教科の細目については、現行4教科をまとめ、その教科名を細目として設定する。
	9	化学実験法	30	化学実験に使用する器具、試薬、調整法	
	10	安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規の概要、具体的災害防止対策、労働生理	
	11	関係法規	30	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			
系基礎実技	1	化学基礎実習	60	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的的化学実験	
	2	試料採取実習	40 20	分析用試料の採取方法、試料採取用機器の取扱い方	・試料の採取は限定されるため、訓練時間数を減じる。
	3	分析基礎実習	80 100	物質の重量分析及び容量分析、分析機器の取扱い方	・分析機器の取扱いについても項目として取り上げる。 ・分析実習であるため各種の分析法の習得における訓練時間数を追加する。
	4	安全衛生作業法	20	安全衛生作業、危険物・毒物劇物・有機溶剤等の取扱い	
	系基礎実技合計		200		
専攻学科	1	工業化学概論	20	鉱物の化学と工業、石油の化学と工業、合成高分子工業	
	2	化学工学概論	20	吸着と抽出、流動と伝熱、蒸発と蒸留、化学機械材料と製図	
	3	定性分析	50	無機化合物の定性分析、有機化合物の定性分析	
	4	定量分析	50	無機化合物の定量分析、有機化合物の定量分析	
	5	機器分析	60	ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、吸光度分析、原子吸光、IR、NMR	
	専攻学科合計		200		
専攻実技	1	定性分析実習	50	定性分析、分析結果のデータ処理法	
	2	定量分析実習	70	定量分析、分析結果のデータ処理法	
	3	機器分析実習	80	各種分析機器の取扱い及び分析実習	
	専攻実技合計		200		

新(改正後)

教科の細目 39-106					
訓 練 科		化学系公害検査科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	機器分析概論	40	ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、吸光度分析、原子吸光、IR、NMR等の概要	
	2	作業環境測定概論	20	作業環境測定のデザイン、サンプリング、分析方法	
	3	生産工学概論	20	作業の改善と標準化、品質の保証、職場規律	
	4	物理化学	20	物理化学の基礎、気体・液体・固体の性質、熱力学、反応速度	・教科目「物理化学」、「無機化学」、「分析化学」、「有機化学」を教科別にするのでなく、一つの教科「化学」にまとめることとする。
	5	無機化学	20	周期律、典型元素、遷移元素	
	6	分析化学	50	分析化学の基礎、化学平衡、重量分析、容量分析	
	7	有機化学	30	有機化学の基礎、鎖状化合物、環状化合物、天然物有機化学	
	8	化学	120	物理化学、無機化学、有機化学、分析化学	・教科の細目については、現行4教科をまとめ、その教科名を細目として設定する。
	9	化学実験法	30	化学実験に使用する器具、試薬、調整法	
	10	安全衛生	20	産業安全及び労働衛生、安全衛生管理の実際、安全衛生関係法規の概要、具体的災害防止対策、労働生理	
	11	関係法規	30	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		
系基礎実技	1	化学基礎実習	60	化学実験法、実験器具の取扱い方、基礎的的化学実験	
	2	試料採取実習	40 20	分析用試料の採取方法、試料採取用機器の取扱い方	・試料の採取は限定されるため、訓練時間数を減じる。
	3	分析基礎実習	80 100	物質の重量分析及び容量分析、分析機器の取扱い方	・分析機器の取扱いについても項目として取り上げる。 ・分析実習であるため各種の分析法の習得における訓練時間数を追加する。
	4	安全衛生作業法	20	安全衛生作業、危険物・毒物劇物・有機溶剤等の取扱い	
		系基礎実技合計		200	
専攻学科	1	公害総論	20	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	30	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	20	大気汚染防止法、大気汚染の現状・発生機構・影響、ダイオキシン・粉じん	・公害防止管理者試験に係るダイオキシン・粉じんについて、項目として追加する。
	4	騒音・振動概論	20	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	60	大気測定(ダイオキシン等含む)、水質測定、土壌測定、騒音及び振動測定	・大気測定にダイオキシン等を含むを追加し、有害大気汚染物質の測定範囲を拡大する。
	6	防止及び処理	50	大気汚染の防止及び処理、水質汚濁の防止及び処理、騒音及び振動の防止	
		専攻学科合計		200	
専攻実技	1	大気測定実習	40	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	120	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	20	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	20	水質汚濁の防止及び処理実習	
		専攻実技合計		200	

新 (改正後)

教科の細目 4 1 - 1 1 2					
訓 練 科		塗装系金属塗装科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	デザイン概論	20	デザインの意味、色彩の基礎、意匠及び表現、 塗装及び色彩調節	・教科の細目の項目において、具体的な内容に変更する。
	2	塗装法概論	40 50	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）、 塗装方法	・目的と歴史、対象等のみが細目にあるが、塗装の機能や塗装工程、塗装方法にも触れる筆があるため、訓練時間数を追加する。
	3	生産工学概論	20 10	材料及び機械の管理、 工程管理 、品質管理、 運搬管理	・生産工学としては、他の生産と同様に生産計画（スケジューリング）、生産量、物流の3側面での管理を実施するが、塗装では作業工程が限定されること、物流的な生産物の流れが少ないことから、工程管理、運搬管理を削除し、訓練時間数も減じ、訓練時間数も減らした。
	4	塗料概論	40	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗装物別の塗料及び特殊機能塗料・ 塗膜層の形成の硬化	・装後の塗膜形成を乾燥・硬化ということから、塗膜層の形成を塗膜の硬化と語句変更する。
	5	塗装設備及び機器	20	エア コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	6	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
	7	関係法規	20	消防法、労働安全衛生法、その他	
	系基礎学科合計		180		
系基礎実技	1	機械操作基本実習	40	エア ココンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	2	デザイン基本実習	40	図の構成、色彩計画、 レタリング 色彩配色	・現在では、レタリング作業は少ないことから、色彩配色に変更した。
	3	調色基本実習	40	塗料の調色、塗料の調合・調整	
	4	塗装基本実習	160	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	20	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		300		
専攻学科	1	塗料	30 20	金属塗装用塗料の種類及び性質	・具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を減らす。
	2	塗装法	100 110	表面処理、 金属製品の塗装工程 、各種塗装方法、 塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、補修塗装 、金属材料の性質、金属材料の塗装法	・具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を追加する。 ・金属製品の塗装法を主とするように'金属製品の塗装工程'と語句変更すると共に、他塗装科と同様に'塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、補修塗装'を追加する。
	3	試験法	20	試験の一般条件、 塗料の試験方法 、 塗膜の塗料及び塗膜の試験方法 、塗装環境の試験方法、測定機と試験機	・塗料と塗膜の試験方法を一つの項目として表現する。
	4	仕様及び積算	20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	
	専攻学科合計		170		
専攻実技	1	塗装機器操作実習	50	木工塗装用機器・ 器具 の取扱い及び手入れ	・塗装用機器だけでなく塗装工具の取扱いを含むように変更する。
	2	金属塗装実習	180	木工製品の塗装実習	
	3	塗料・塗膜検査実習	20	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41-113					
訓 練 科		塗装系木工塗装科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	デザイン概論	20	デザインの意味、色彩の基礎、意匠及び表現、 塗装及び色彩調節	・教科の細目の項目において、具体的な内容に変更する。
	2	塗装法概論	40 50	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)、 塗装方法	・目的と歴史、対象等のみが細目にあるが、塗装の機能や塗装工程、塗装方法にも触れる筆があるため、訓練時間数を追加する。
	3	生産工学概論	20 10	材料及び機械の管理、 工程管理 、品質管理、 運搬管理	・生産工学としては、他の生産と同様に生産計画(スケジューリング)、生産量、物流の3側面での管理を実施するが、塗装では作業工程が限定されること、物流的な生産物の流れが少ないことから、工程管理、運搬管理を削除し、訓練時間数も減じ、訓練時間数も減らした。
	4	塗料概論	40	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗装物別の塗料及び特殊機能塗料・ 塗膜層の形成の硬化	・装後の塗膜形成を乾燥・硬化ということから、塗膜層の形成を塗膜の硬化と語句変更する。
	5	塗装設備及び機器	20	エア コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	6	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
	7	関係法規	20	消防法、労働安全衛生法、その他	
		系基礎学科合計		180	
系基礎実技	1	機械操作基本実習	40	エア ココンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	2	デザイン基本実習	40	図の構成、色彩計画、 レタリング 色彩配色	・現在では、レタリング作業は少ないことから、色彩配色に変更した。
	3	調色基本実習	40	塗料の調色、塗料の調合・調整	
	4	塗装基本実習	160	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	20	安全衛生作業	
		系基礎実技合計		300	
専攻学科	1	塗料	30 20	木工塗装用塗料の種類及び性質	具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を減らす。
	2	塗装法	100 110	表面処理 実習 、 木工製品の塗装工程 、各種塗装 作業方法 、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	・具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を追加する。 ・学科の細目として相応しくない‘実習’並びに‘作業’を削除し、木工製品の塗装工程を他訓練科同様に追加する。
	3	試験法	20	試験の一般条件、 塗料の試験方法 、 塗膜の塗料及び塗膜の試験方法 、塗装環境の試験方法、測定機と試験機	・塗料と塗膜の試験方法を一つの項目として表現する。
	4	仕様及び積算	20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	
		専攻学科合計		170	
専攻実技	1	塗装機器操作実習	50	木工塗装用機器・ 器具 の取扱い及び手入れ	・塗装用機器だけでなく塗装工具の取扱いを含むように変更する。
	2	木工塗装実習	180	木工製品の塗装実習	
	3	塗料・塗膜検査実習	20	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 4 1 - 1 1 4					
訓 練 科		塗装系建築塗装科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	デザイン概論	20	デザインの意味、色彩の基礎、意匠及び表現、 塗装及び色彩調節	・教科の細目の項目において、具体的な内容に変更する。
	2	塗装法概論	40 50	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）、 塗装方法	・目的と歴史、対象等のみが細目にあるが、塗装の機能や塗装工程、塗装方法にも触れる筆があるため、訓練時間数を追加する。
	3	生産工学概論	20 10	材料及び機械の管理、 工程管理 、品質管理、 運搬管理	・生産工学としては、他の生産と同様に生産計画（スケジューリング）、生産量、物流の3側面での管理を実施するが、塗装では作業工程が限定されること、物流的な生産物の流れが少ないことから、工程管理、運搬管理を削除し、訓練時間数も減じ、訓練時間数も減らした。
	4	塗料概論	40	塗料の構成・分類・性質及び原料、塗装用補助材料、被塗装物別の塗料及び特殊機能塗料・塗膜 層の形成の硬化	・装後の塗膜形成を乾燥・硬化ということから、塗膜層の形成を塗膜の硬化と語句変更する。
	5	塗装設備及び機器	20	エア コンプレッサ、エアスプレー、吸排気装置、乾燥装置	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	6	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
	7	関係法規	20	消防法、労働安全衛生法、その他	
	系基礎学科合計		180		
系基礎実技	1	機械操作基本実習	40	エア ココンプレッサ、エアスプレー塗装機等の取扱い及び手入れ	・コンプレッサはエア動力物であるため、語句変更する。
	2	デザイン基本実習	40	図の構成、色彩計画、 レタリング 色彩配色	・現在では、レタリング作業は少ないことから、色彩配色に変更した。
	3	調色基本実習	40	塗料の調色、塗料の調合・調整	
	4	塗装基本実習	160	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	20	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		300		
専攻学科	1	建築構造	20	各種建築構造の特徴、各種建築構造の主要部分の名称	
	2	塗料	30 20	建築物塗装用塗料の種類及び性質	・具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を減らす。
	3	塗装法	80 90	表面処理 実習 、 建築物の塗装工程 、各種塗装 作業方法 、塗膜の研磨、特殊塗料の塗装、変り塗り、補修塗装、建築材料の性質、建築物の塗装法、 高所作業での建築物の塗装法	・具体的な使用方法は、「塗装法」の中で行う方が訓練として効果的であるため、訓練時間数を追加する。 ・学科の細目として相応しくない‘実習’並びに‘作業’を削除し、建築物の塗装工程他訓練科同様に追加し、さらに足場等の高所作業での建築物の塗装法を追加する。
	4	試験法	20	試験の一般条件、 塗料の試験方法 、 塗膜の塗料及び塗膜の試験方法 、塗装環境の試験方法、測定機と試験機	・塗料と塗膜の試験方法を一つの項目として表現する。
	5	仕様及び積算	20	仕様書、仕様書の作成、仕様書及び設計図、積算、見積り	
	専攻学科合計		170		
専攻実技	1	塗装機器操作実習	40	建築物塗装用機器・ 器具 の取扱い及び手入れ	・ヘラ塗りが重要工具であるため、はけ塗り、ローラー塗り等々と合わせて器具の取扱いとして変更する。
	2	建築物塗装実習	170 190	建築物の塗装 、 鉄鋼構造物の塗装足場の設置 、 建築物の地下調整・調合・調色及び塗装 、 高所作業	・建築物・構造物の塗装を建築物の地下からの塗装工程の細目に変更し、足場を用いた実習細目である足場設置、高所作業を追加する。
	3	足場実習	20	足場の設置 、 ゴンドラの操作	・足場単独での教科ではない。資格関係も含め、「建築物塗装実習」に含める。教科としては削除する。
	4	塗料・塗膜検査実習	20	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42-115					
訓 練 科		デザイン系広告美術科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア	・コンピュータ概論で、コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェアを学ぶことより、ツールとして如何にコンピュータを使いこなすかを対象として、系基礎学科から系基礎実技に移し、新たに教科「コンピュータ操作基本実習」として設定する。
	2	生産工学概論	10	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理	
	3	マーケティング論	20	市場調査、製品計画、仕様と積算、デザインマネージメント	・マネジメントに用語を統一する。
	4	製図	40	用具、規格、平面画図法、立体画図法、投影画図法、透視画図法、製図	・一般的な平面図、立体図、投影図、透視図に語句を変更する。
	5	色彩	30	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
	6	造形	30	形態の概念、構成原理	
	7	デザイン	80	デザイン原理、デザインの分野と沿革、デザイン史、美術史、図の構成、形、文字	・デザイン教育においては、デザイン史で十分であり、美術史は補足的内容であるため、細目項目から美術史を削除する。
	8	材料及び加工法	20	材料と特徴、加工法	
	9	安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
		系基礎学科合計		260 240	
系基礎実技	1	器工具使用法	30	デザイン用器工具の使用法	
	2	平面及び立体構成基本実習	20	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成	
	3	色彩構成基本実習	20	色の調和、色の構成、配色とバランス	
	4	コンピュータ操作基本実習	20	コンピュータ操作、アプリケーション操作	・コンピュータのアプリケーションにてデザイン等を行うに当たり、系基礎学科の教科名「コンピュータ基礎」にてコンピュータの基礎からハードウェア、ソフトウェアをまなぶより、ツールとして使いながら学ぶ実践実習をすることに変更した。これにより、系基礎学科は260H→240Hに、系基礎実技は200H→220Hに変更する。
	5	デザイン基本実習	120	コンピュータ操作、コンピュータとハンドワークによるデザインデザイン基礎、各種デザイン表現技法	・細目のコンピュータ操作については、新たに設定する教科名「コンピュータ操作基本実習」にまとめ、手書きとコンピュータでのデザイン区別なく、デザインとして実施されるデザインの基礎から表現方法に新たに設定する。
	6	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
		系基礎実技合計		200 220	
専攻学科	1	広告概論	20	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現	
	2	施工法	70	広告板、広告板の製作、電気サインの製作、ディスプレイ、店舗の施工	
	3	関係法規	30	屋外広告物法、建築基準法、道路法、知的財産基本法、その他法規	
		専攻学科合計		120	
専攻実技	1	設計実習	60	設計及び試作	
	2	工作実習	80	木材・金属・プラスチック加工、素地調整及び塗装 各種材料の工作	・現在のニーズに合わせ、限定的でない様々な材料に対応した訓練をするため、木材・金属、プラスチック等々と区分けせず“各種材料”にまとめる。
	3	広告物製作実習	120	各種広告物の製作、施工	・展示会等のイベントでの広告物施工への対応する。
	4	展示及び装飾実習	40	各種広告物の展示及び装飾	
		専攻実技合計		300	

新（改正後）

教科の細目 4 2 - 1 1 6					
訓 練 科		デザイン系工業デザイン科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア	・コンピュータ概論で、コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェアを学ぶことより、ツールとして如何にコンピュータを使いこなすかを対象として、系基礎学科から系基礎実技に移し、新たに教科「コンピュータ操作基本実習」として設定する。
	2	生産工学概論	10	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理	
	3	マーケティング論	20	市場調査、製品計画、仕様と積算、デザインマネージメント	・マネジメントに用語を統一する。
	4	製図	40	用具、規格、平面画図法、立体画図法、投影画図法、透視画図法、製図	・一般的な平面図、立体図、投影図、透視図に語句を変更する。
	5	色彩	30	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
	6	造形	30	形態の概念、構成原理	
	7	デザイン	80	デザイン原理、デザインの分野と沿革、デザイン史、美術史、図の構成、形、文字	・デザイン教育においては、デザイン史で十分であり、美術史は補足的内容であるため、細目項目から美術史を削除する。
	8	材料及び加工法	20	材料と特徴、加工法	
	9	安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
		系基礎学科合計		260 240	
系基礎実技	1	器工具使用法	30	デザイン用器工具の使用法	
	2	平面及び立体構成基本実習	20	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成	
	3	色彩構成基本実習	20	色の調和、色の構成、配色とバランス	
	4	コンピュータ操作基本実習	20	コンピュータ操作、アプリケーション操作	・コンピュータのアプリケーションにてデザイン等を行うに当たり、系基礎学科の教科名「コンピュータ基礎」にてコンピュータの基礎からハードウェア、ソフトウェアをまなぶより、ツールとして使いながら学ぶ実践実習をすることに変更した。これにより、系基礎学科は260H→240Hに、系基礎実技は200H→220Hに変更する。
	5	デザイン基本実習	120	コンピュータ操作、コンピュータとハンドワークによるデザインデザイン基礎、各種デザイン表現技法	・細目のコンピュータ操作については、新たに設定する教科名「コンピュータ操作基本実習」にまとめ、手書きとコンピュータでのデザイン区別なく、デザインとして実施されるデザインの基礎から表現方法に新たに設定する。
	6	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		200 220		
専攻学科	1	人間工学	10	人間工学とデザイン、道具とデザイン、環境工学	
	2	工業デザイン	60	デザインの方法、ID表現、試作表現、モデリング	
	3	工作法	30	測定法、工作機械、材料加工法、試作加工法	
	4	関係法規	20	知的財産基本法、製造物責任法（PL法）、その他法規	
		専攻学科合計		120	
専攻実技	1	製品計画実習	60	アイデアワーク、製品化企画	
	2	試作表現実習	140	各種モデリング、各種試作演習	
	3	工業デザイン実習	100	各種原画作成、デザイン製図、CAD演習	
		専攻実技合計		300	

新(改正後)

教科の細目42-117					
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 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	コンピュータ概論	20	コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェア	・コンピュータ概論で、コンピュータ基礎、ハードウェア、ソフトウェアを学ぶことより、ツールとして如何にコンピュータを使いこなすかを対象として、系基礎学科から系基礎実技に移し、新たに教科「コンピュータ操作基本実習」として設定する。
	2	生産工学概論	10	職場と組織、工程管理、作業研究、品質管理	
	3	マーケティング論	20	市場調査、製品計画、仕様と積算、デザインマネージメント	・マネジメントに用語を統一する。
	4	製図	40	用具、規格、平面画図法、立体画図法、投影画図法、透視画図法、製図	・一般的な平面図、立体図、投影図、透視図に語句を変更する。
	5	色彩	30	色の概念、表色系、色と作用、配色と調和	
	6	造形	30	形態の概念、構成原理	
	7	デザイン	80	デザイン原理、デザインの分野と沿革、デザイン史、美術史、図の構成、形、文字	・デザイン教育においては、デザイン史で十分であり、美術史は補足的内容であるため、細目項目から美術史を削除する。
	8	材料及び加工法	20	材料と特徴、加工法	
	9	安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、具体的災害防止方法、VDT作業	
		系基礎学科合計		260 240	
系基礎実技	1	器工具使用法	30	デザイン用器工具の使用法	
	2	平面及び立体構成基本実習	20	形態と構成、平面構成、立体構成、空間構成	
	3	色彩構成基本実習	20	色の調和、色の構成、配色とバランス	
	4	コンピュータ操作基本実習	20	コンピュータ操作、アプリケーション操作	・コンピュータのアプリケーションにてデザイン等を行うに当たり、系基礎学科の教科名「コンピュータ基礎」にてコンピュータの基礎からハードウェア、ソフトウェアをまなぶより、ツールとして使いながら学ぶ実践実習をすることに変更した。これにより、系基礎学科は260H→240Hに、系基礎実技は200H→220Hに変更する。
	5	デザイン基本実習	120	コンピュータ操作、コンピュータとハンドワークによるデザインデザイン基礎、各種デザイン表現技法	・細目のコンピュータ操作については、新たに設定する教科名「コンピュータ操作基本実習」にまとめ、手書きとコンピュータでのデザイン区別なく、デザインとして実施されるデザインの基礎から表現方法に新たに設定する。
	6	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
		系基礎実技合計		200 220	
専攻学科	1	広告概論	40	広告の定義、広告の機能、広告媒体、広告表現、宣伝及び企画	
	2	印刷及び写真	40	印刷とデザイン、印刷表現、写真理論、カメラワーク、DTP	
	3	視覚伝達法	20	視覚伝達デザイン、視覚媒体、コミュニケーション、空間時間表示、記号、Webデザイン	
	4	関係法規	20	知的財産基本法、その他法規	
		専攻学科合計		120	
専攻実技	1	写真制作実習	100	各種写真作成	
	2	商業デザイン実習	200	商業印刷物作成、パッケージ作成、仕様及び積算	
		専攻実技合計		300	

新（改正後）

教科の細目 45-120					
訓 練 科		オフィスビジネス系電話交換科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	事務一般	80	<p>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、事務機械機器、組織内の人間関係、租税の概要、ビジネス情報倫理</p>	<p>・事務機械→事務機器に変更する。 ・事務機械では対象が事務に係る機械に限定されるが、事務機器とすることで、機械だけでなく事務用品まで含み、適用範囲が広がるため。</p>
	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	ラポールの形成相互信頼形成、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	<p>・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。</p>
	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		

新(改正後)

教科の細目45-121					
訓 練 科		オフィスビジネス系経理事務科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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、事務機械機器、組織内の人間関係、租税の概要、ビジネス情報倫理	・事務機械→事務機器に変更する。 ・事務機械では対象が事務に係る機械に限定されるが、事務機器とすることで、機械だけでなく事務用品まで含み、適用範囲が広がるため。
	2	OA機器	60	OA機器の種類、OA機器の使用法、ビジネスソフトの種類と特徴	
	3	コミュニケーション概論	10	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	ラポールの形成相互信頼形成、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	・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。
	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、会计学、原価計算、出納業務	
	2	税法及び商法	100	所得税、法人税、消費税、相続税、商法、会社法	
	専攻学科合計		250		
専攻実技	1	簿記及び会計実習	150	商業簿記、工業簿記、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析	
	2	計算実務実習	50	集計・計算及び表の作成	
	3	税法実務実習	110	所得税、法人税、消費税、計算実務	
	専攻実技合計		310		

新（改正後）

教科の細目 4 5 - 1 2 2					
訓 練 科		オフィスビジネス系一般事務科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	事務一般	80	<p>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、事務機械機器、組織内の人間関係、租税の概要、ビジネス情報倫理</p>	<p>・事務機械→事務機器に変更する。 ・事務機械では対象が事務に係る機械に限定されるが、事務機器とすることで、機械だけでなく事務用品まで含み、適用範囲が広がるため。</p>
	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	ラポールの形成相互信頼形成、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	<p>・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。</p>
	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、ファイリングの手法	
	3	国内取引実務	40	国内取引事務	
	4	簿記及び会計	100	簿記の原理、現金・預金等の取引、商品売買取引、手形取引等	
	専攻学科合計		250		
専攻実技	1	文書実務実習	100	文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務	
	2	簿記及び会計実習	100	商業簿記、簿記記帳、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析	
	3	計算実務実習	100	四則計算、歩合算、期日及び期間の計算、単利法、手形割引料の計算、度量衡、貨幣の換算、手数料、原価及び売価の計算、商品の数量及び代価の計算	
	専攻実技合計		300		

新(改正後)

教科の細目45-123					
訓 練 科		オフィスビジネス系OA事務科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	事務一般	80	<p>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、事務機械機器、組織内の人間関係、租税の概要、ビジネス情報倫理</p>	<p>・事務機械→事務機器に変更する。 ・事務機械では対象が事務に係る機械に限定されるが、事務機器とすることで、機械だけでなく事務用品まで含み、適用範囲が広がるため。</p>
	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	ラポールの形成相互信頼形成、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	<p>・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。</p>
	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		

新（改正後）

教科の細目 45-124					
訓 練 科		オフィスビジネス系貿易事務科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	事務一般	80	<p>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、事務機械機器、組織内の人間関係、租税の概要、ビジネス情報倫理</p>	<p>・事務機械→事務機器に変更する。 ・事務機械では対象が事務に係る機械に限定されるが、事務機器とすることで、機械だけでなく事務用品まで含み、適用範囲が広がるため。</p>
	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	ラポールの形成相互信頼形成、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	<p>・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。</p>
	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		

新(改正後)

教科の細目46-125					
訓		練		科	流通ビジネス系ショップマネジメント科
教		科		の	科
の		科		の	
目		目		目	
訓練時間		教科		の	
		細		目	
					基礎研究会における修正理由
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	ラポールの形成 相互信頼形成、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	・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。
	5	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		170		
専攻学科	1	小売販売知識	60	小売業の種類と役割、職場組織と人事管理、販売促進、POSシステム	
	4	商品知識	60	商品の種類別知識、商品管理と商品構成	
	専攻学科合計		120		
専攻実技	1	小売販売実習	300	発声法、模擬販売、商品陳列実習、POPレタリング、簿記	
	2	包装実習	50	種類別包装、リボンがけ、配送ひもかけ	
	専攻実技合計		350		

新（改正後）

教科の細目46-126					
訓		練		科	流通ビジネス系流通マネジメント科
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目		基礎研究会における修正理由
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	ラポールの形成 相互信頼形成、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	・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。
	5	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
	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	
	2	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	・実習内容である教科の細目に、「実習」とあるため削除する。
	2	小売支援実習	150	小売模擬販売実習、包装、陳列	・実習内容である教科の細目に、「実習」とあるため削除する。
	専攻実技合計		350		

新(改正後)

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

新（改正後）

教科の細目 4 8 - 1 2 8					
訓 練 科		社会福祉系介護サービス科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	社会福祉概論	90	社会福祉概説、社会福祉方法論、社会福祉行政、福祉工学、ボランティア	
	2	介護概論	150	健康管理、高齢者保健、病気の予防、高齢者の世話、心理学概説、高齢者の心理、障害が い 者の心理、カウンセリングの世話、リハビリテーション、接遇	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	3	心理概論	90	心理学概説、高齢者の心理、障害が い 者の心理、カウンセリング	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	4	精神衛生概論	70	精神衛生概説、精神障 が い、高齢期の精神疾患	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	5	医学一般	90	医療概説、人体の機能、生理現象、健康と運動、応急手当	
	6	高齢者福祉論	50	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	50	障 害 が い 者と社会、障 害 が い 者福祉の現状、障 害 が い 者福祉施設	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	8	社会福祉援助技術	50	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション、社会福祉運営論	
	9	安全衛生	30	労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
	10	関係法規	30	社会福祉士及び介護福祉士法、その他	
	系基礎学科合計		700		
系基礎実技	1	社会福祉援助基本実習	30	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション	
	2	介護計画基本実習	90	介護目的の把握、介護実施場所の把握、介護計画の作成、介護記録の作成	
	3	介護基本実習	150	ベッドメイキング、高齢者の介護、障 害 が い 者の介護、病人の介護	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	4	安全衛生作業法	30	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		300		
専攻学科	1	家政学概論	50	家庭管理、生活環境、衛生管理、縫製	
	2	人間学	50	人間関係論、人間性の向上と開発、信頼関係、人間の性格的弱点	
	3	リハビリテーション論	50	リハビリテーションの理念、リハビリテーションの種類と展開、機能訓練	
	4	栄養及び調理	50	食物学概論、食品衛生、調理理論、調理技術、栄養と生活	
	5	被服及び住生活の維持管理	50	被服の機能、被服管理、被服の衛生、障 害 が い と被服、生活環境	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	6	レクリエーション指導法	50	商品の種類別知識、商品管理と商品構成	
	専攻学科合計		300		
専攻実技	1	栄養及び調理実習	50	基本調理、献立計画、介護食、病人食	
	2	被服及び住生活の維持管理実習	50	家庭管理演習、洗濯及び乾燥、被服の整理、環境整備、縫製、被服製作	
	3	手話及び点字実習	90	指文字の表現、伝統的手話の単語及び文の表現、中間型手話及び同時法的手話、点字器の取扱い、点字の単語及び文の表記	
	4	福祉用具・介護用品取扱実習	90	福祉用具・介護用品の使用法	
	5	高齢者介護実習	140	寝たきり高齢者、認知症高齢者の介護実習	
	6	障害者介護実習	140	視覚障 害 が い 者、聴覚及び言語障 害 が い 者、肢体不自由者の介護実習	・「障害」→「障が い 」に変更する。
	7	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	
	専攻実技合計		650		

新（改正後）

教科の細目 49-129					
訓 練 科		理容・美容系理容科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	理容・美容技術概論	20	器具の取扱い、基礎技術	
	2	衛生管理	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術	
	3	理容・美容保健	120 90	人体の構造(頭部、顔部及び頸部に限る)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	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による教科名変更と訓練時間数を変更する。 規則改正に基づいて訓練時間を減少させており、人体を体全体から頭部、顔部及び頸部に限定した。
	4	理容・美容の物理・化学 化粧品化学	80 50	理容・美容の物理、化粧品の化学	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による教科名変更と訓練時間数を変更する。
	5	理容・美容運営管理	60 30	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による教科名変更と訓練時間数を変更する。 経営戦略として学習項目に挙がっていたが、改正により経営管理の中で触れられる程度に改正されたことを受け経営戦略を除く。
	6	安全衛生	15	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規	
	系基礎学科合計		375 285		
系基礎実技	1	理容・美容基本実習	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習	
	2	衛生管理消毒実習	10	各種消毒法の実習	<ul style="list-style-type: none"> 従来より、系基礎学科「衛生管理」の実習科目として実施していることから、教科名「消毒実習」を新たに「衛生管理消毒実習」に変更。
	3	化粧品化学実習	10	化学薬品の取扱い、溶液の調整法等の基本操作	
	4	安全衛生作業法	25	安全衛生作業	
		系基礎実技合計		115	
専攻学科	1	理容文化論	90 60	理容文化史、理容デザイン、服飾	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による教科名の変更と訓練時間数を変更する。 施行規則の改正により、教科の内容でも「理容デザイン」は「理容技術理論」へ移動したことに合わせてこの細目から除き、「理容技術理論」へ移動し、訓練時間数も減らす。
	2	理容技術理論	100 150	理容で使用する器具の構造・原理・取扱い、頭部、顔部及び頸部技術、特殊技術、理容デザイン	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による訓練時間数を変更する。 施行規則の改正に基づき教科「文化論」から理容デザインの移動及び系基礎教科「理容・美容技術概論」の細目へ移動し、訓練時間数も追加する。
	3	関係法規・制度	30	衛生行政、理容師法、その他関係法規	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数（時間数）による教科名を「関係法規」から「関係法規・制度」に変更する。
		専攻学科合計		220 240	

専攻実技	1	理容実習	730 830	頭部・ 顔部及び頸部 技術実習、 顔面技術実習 、特殊技術実習、総合実習	・理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）の伴う教科課程の基準の運用に合わせ、理容実習30単位（900時間）に相当するべく、系基礎実習「理容・美容基本実習」と合わせて900時間となるように訓練時間を変更 ・頭部技術だけでなく顔部、頸部技術を合わせての細目に変更。
		専攻実技合計	730 830		

新(改正後)

教科の細目 49-130					
訓 練 科		理容・美容系美容科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	理容・美容技術概論	20	器具の取扱い、基礎技術	
	2	衛生管理	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術	
	3	理容・美容保健	120 90	人体の構造(頭部、顔部及び頸部に限る)及び機能、皮膚及び皮膚付属器の構造・機能・保健衛生・疾患	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による教科名変更と訓練時間数を変更する。 規則改正に基づいて訓練時間を減少させており、人体を体全体から頭部、顔部及び頸部に限定した。
	4	理容・美容の物理・化学 化粧品化学	80 50	理容・美容の物理、化粧品の化学	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による教科名変更と訓練時間数を変更する。
	5	理容・美容運営管理	60 30	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による教科名変更と訓練時間数を変更する。 経営戦略として学習項目に挙がっていたが、改正により経営管理の中で触れられる程度に改正されたことを受け経営戦略を除く。
	6	安全衛生	15	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規	
	系基礎学科合計		375 285		
系基礎実技	1	理容・美容基本実習	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習	
	2	衛生管理消毒実習	10	各種消毒法の実習	<ul style="list-style-type: none"> 従来より、系基礎学科「衛生管理」の実習科目として実施していることから、教科名「消毒実習」を新たに「衛生管理消毒実習」に変更。
	3	化粧品化学実習	10	化学薬品の取扱い、溶液の調整法等の基本操作	
	4	安全衛生作業法	25	安全衛生作業	
	系基礎実技合計		115		
専攻学科	1	美容文化論	90 60	美容文化史、美容デザイン、服飾	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による教科名の変更と訓練時間数を変更する。 ○施行規則の改正により、教科の内容でも「美容デザイン」は「美容技術理論」へ移動したことに合わせてこの細目から除き、「美容技術理論」へ移動し訓練時間数も減らす。
	2	美容技術理論	100 150	美容で使用する器具の構造・原理・取扱い、頭部、顔部及び頸部技術、特殊技術、和装技術、美容デザイン	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による訓練時間数を変更する。 ○施行規則の改正に基づき教科「文化論」から美容デザインの移動及び系基礎教科「理容・美容技術概論」の細目の移動し、訓練時間数も追加する。
	3	関係法規・制度	30	衛生行政、美容師法、その他関係法規	<ul style="list-style-type: none"> 理・美容師法施行規則の改正(平成二十九年三月三十一日)に伴う教科課程の基準の運用に合わせた標準的なカリキュラム及び単位数(時間数)による教科名を「関係法規」から「関係法規・制度」に変更する。
	専攻学科合計		220 240		

専攻実技	1	美容実習	730 830	頭部・ 顔部及び頸部 技術実習、特殊技術実習、和装技術実習。総合実習	・理・美容師法施行規則の改正（平成二十九年三月三十一日）に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、美容実習30単位（900時間）に相当するべく、系基礎実習「理容・美容基本実習」と合わせて900時間となるように訓練時間数を変更する。 ・頭部技術だけでなく顔部、頸部を合わせた技術に変更する。
		専攻実技合計	730 830		

新(改正後)

教科の細目50-131					
訓 練 科		接客サービス系ホテル・旅館・レストラン科			
教 科 の 科 目	訓練時間	教 科 の 細 目		基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	サービス企業概論	60	ホテル・旅館・レストラン業の役割・歴史・種類・組織	
	2	観光概論	60	観光の概念、意義、歴史、種類、特質、観光開発	
	3	マーケティング理論	20	マーケティングの概念、マーケティングの役割、消費者の欲求と行動、マーケティングリサーチ、マーケティングの広告	・教科の細目の順序を入れ替えた。
	4	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	
	5	接客知識	50	サービスの基本、客の心理、接客対応、苦情処理	
	6	OA機器	50	OA機器の種類と特徴、機能、操作法	
	7	安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全衛生法、VDT作業	
		系基礎学科合計	260		
系基礎実技	1	接客実習	80	基本マナー、対応、電話対応、苦情処理	
	2	OA機器操作基本実習	60	OA機器の基本使用法、予約、レセプション、インフォメーション、会計	
	3	コミュニケーション実習	20	ラポール の形成相互信頼形成、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	・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。
	4	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
		系基礎実技合計	170		
専攻学科	1	公衆衛生	20	意義と分野、ホテル・旅館・レストランにおける公衆衛生	
	2	食品衛生	30	食品と寄生虫、伝染病の種類と予防、添加物の毒性と安全性、食中毒	
	3	業務知識	80	マーケティング、商品計画、計数管理、販売活動、広告宣伝、販売促進	
	4	施設管理	20	建築設備、防災設備、空気調和、換気、排水、化粧室	
	5	関係法規	20	旅館業法、民泊新法、税法、商法、会社法、営業・設備・衛生・労働関係法規	・関係法規に関係する法令を追加する。
		専攻学科合計	170		
専攻実技	1	フロント業務実習	100	客室タイプと料金制度、予約、レセプション、インフォメーション、フロントキャッシャー、接客業務	
	2	フロントサービス実習	30	ドアマン・ベルマンの業務、クローク業務	
	3	レストラン業務実習	100	接遇サービス、器具・備品の取扱い、テーブルセッティング、テーブルサービス	
	4	客室業務実習	70	ハウスキーピングの業務、リネンとランドリー、ルームインスペクション	
		専攻実技合計	300		

新 (改正後)

教科の細目 50-132					
訓 練 科		接客サービス系観光ビジネス科			
教 科 の 科 目	訓練時間	教 科 の 細 目		基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	サービス企業概論	60	ホテル・旅館・レストラン業の役割・歴史・種類・組織	
	2	観光概論	60	観光の概念、意義、歴史、種類、特質、観光開発	
	3	マーケティング理論	20	マーケティングの概念、マーケティングの役割、消費者の欲求と行動、マーケティングリサーチ、マーケティングの広告	・教科の細目の順序を入れ替えた。
	4	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	
	5	接客知識	50	サービスの基本、客の心理、接客応対、苦情処理	
	6	OA機器	50	OA機器の種類と特徴、機能、操作法	
	7	安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全衛生法、VDT作業	
		系基礎学科合計		260	
系基礎実技	1	接客実習	80	基本マナー、対応、電話応対、苦情処理	
	2	OA機器操作基本実習	60	OA機器の基本使用法、予約、レセプション、インフォメーション、会計	
	3	コミュニケーション実習	20	ラポールの形成 相互信頼形成、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	・ラポールは一般的に‘親密な関係’や‘信頼関係’という意味で用いられるが、本来は心理学で用いられる言葉であることから、「コミュニケーション実習」における細目としては不向きであり、相互信頼形成へ変更する。
	4	安全衛生作業法	10	安全衛生作業	
		系基礎実技合計		170	
専攻学科	1	公衆衛生	50	時刻表、周遊券、航空券予約、旅券申請、渡航手続き	
	2	食品衛生	30	流通機構、市場調査、メディア、マーケティング、広告宣伝法と特長、POP（販売時点広告）	
	3	業務知識	50	商業簿記、会計法規、所得税法、法人税法、旅行会計	
	4	関係法規	20	旅館業法、民泊新法、税法、商法、会社法、営業・設備・衛生・労働関係法規	・関係法規に関係する法令を追加する。
		専攻学科合計		150	
専攻実技	1	旅行業務実習	90	ツアープランニング、旅行業務書類作成、旅行計算書作成、旅程表作成、予約業務	
	2	観光業務実習	90	観光インフォメーションの収集、観光プランニング、観光施設のガイド	
	3	簿記及び会計実習	70	商業簿記記帳実習、会計業務、原価計算実習、財務諸表の作成、計算書の作成	・実習に係る教科の細目に、さらに「実習」とついているため削除。簿記そのもので、記帳までの内容が入っているため記帳も削除する。
		専攻実技合計		250	

新(改正後)

教科の細目 51-133					
訓 練 科		調理系日本料理科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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	
	3	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	
		系基礎実技合計		250	
専攻学科	1	日本料理の概要	20	日本料理の歴史、日本料理の特徴、献立の立て方、食事作法、食器の名称及び特徴	
	2	調理器具使用法	10	各種日本料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3	調理法	50	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・すし及びご飯物・麺類等各種日本料理の調理法	
		専攻学科合計		80	
専攻実技	1	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2	調理実習	100	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・すし及びご飯物・麺類等各種日本料理の調理及び盛付け	
		専攻実技合計		120	

新（改正後）

教科の細目 5 1 - 1 3 4					
訓 練 科		調理系中国料理科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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	
	3	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	
		系基礎実技合計		250	
専攻学科	1	中国料理の概要	20	中国料理の歴史、中国料理の特徴、メニューの組み方、食事作法、食器の名称及び特徴	
	2	調理器具使用法	10	各種中国料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3	調理法	50	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心の調理法	
		専攻学科合計		80	
専攻実技	1	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2	調理実習	100	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心の調理及び盛付け	
		専攻実技合計		120	

新(改正後)

教科の細目 51-135					
訓 練 科		調理系西洋料理科			
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	基礎研究会における修正理由	
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	
	3	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	
		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、食事作法、食器の名称及び特徴	
	2	調理器具使用法	10	各種西洋料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法	
	3	調理法	50	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理法	
		専攻学科合計		80	
専攻実技	1	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整	
	2	調理実習	100	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理及び盛付け	
		専攻実技合計		120	

新（改正後）

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

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

新（改正後）

教科の細目 53-137				
訓		練		科
				装飾系フラワー装飾科
教 科 の 科 目		訓練時間	教 科 の 細 目	
			基礎研究会における修正理由	
系基礎学科	1	美術史		教科の細目を定めていないため、空白。
	2	材料		教科の細目を定めていないため、空白。
	3	色彩		教科の細目を定めていないため、空白。
	4	デザイン		教科の細目を定めていないため、空白。
	5	装飾法		教科の細目を定めていないため、空白。
	6	安全衛生		教科の細目を定めていないため、空白。
	系基礎学科合計		250	
系基礎実技	1	器具使用法		教科の細目を定めていないため、空白。
	2	デザイン実習		教科の細目を定めていないため、空白。
	3	安全衛生作業法		教科の細目を定めていないため、空白。
	系基礎実技合計		100	
専攻学科	1	植物概論		教科の細目を定めていないため、空白。
	2	花卉園芸		教科の細目を定めていないため、空白。
	3	フラワー装飾法		教科の細目を定めていないため、空白。
	専攻学科合計		150	
専攻実技	1	フラワー装飾品製作実習		教科の細目を定めていないため、空白。
	2	フラワー装飾品維持管理実習		教科の細目を定めていないため、空白。
	専攻実技合計		400	