

資料 3

H30 技能照査の基準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。

技能照査の基準の細目（園芸サービス系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		園芸サービス系 園芸科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 植物の系統、分類、形態、構造等の基礎的なことを知っていること。	・教科名『植物学概論』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定した。	系基礎	1 各種農業用機械の取扱いがよいこと。	教科名『土及び肥料準備実習』に係る細目であるため、農業に関して削除し新たに設定。 教科名『栽培基本実習』に係る細目のため、防除だけでなく農業に関しても関係することから追加。
	2 植物の種類及び栽培法についてよく知っていること。			2 肥料及び農業の調整ができること。施肥を正しくできること。	
	3 生産工学について知っていること。			3 植物の病虫害の防除及び農業の調整ができること。	
	4 農薬の種類、性質及び使用法について知っていること。			4 安全作業及び衛生作業がよいこと。	
	5 植物の病虫害及びその防除法について知っていること。				
	6 土壌の性質及び改良方法について知っていること。				
	7 肥料の種類、性質及び使用法について知っていること。				
	8 各種農業用機械の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。				
	9 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 バイオテクノロジーの基礎について知っていること。		専攻	1 各種園芸用器具工具の使用がよいこと。	教科名『荷造及び出荷実習』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定した。
	2 温室の管理についてよく知っていること。			2 栽培作業がよいこと。	
	3 植物の生育と養分の関係について知っていること。			3 出荷作業ができること。	

技能照査の基準の細目(園芸サービス系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		園芸サービス系 造園科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 植物の系統、分類、形態、構造等の基礎的なことを知っていること。	・教科名『植物学概論』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定。	系基礎	1 各種農業用機械の取扱いがよいこと。	教科名『土及び肥料準備実習』に係る細目であるため、農業に関して削除し新たに設定。 教科名『栽培基本実習』に係る細目のため、防除だけでなく農業に関しても関係することから追加。
	2 植物の種類及び栽培法についてよく知っていること。			2 肥料及び農業の調整ができること。施肥を正しくできること。	
	3 生産工学について知っていること。			3 植物の病虫害の防除 及び農業の調整 ができること。	
	4 農薬の種類、性質及び使用法について知っていること。			4 安全作業及び衛生作業がよいこと。	
	5 植物の病害虫及びその防除法について知っていること。				
	6 土壌の性質及び改良方法について知っていること。				
	7 肥料の種類、性質及び使用法について知っていること。				
	8 各種農業用機械の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。				
	9 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 庭園の種類、構成及び特徴についてよく知っていること。		専攻	1 庭園用植物の掘取り・植栽・養生がよいこと。	教科名『養生』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定。 教科名『製図実習』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定。
	2 植物以外の造園材料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。			2 設計図に従い造園工作物の工作・施工がよいこと。	
	3 土木製図及び建築製図について知っていること。			3 各種造園用器具及び材料の取扱いがよいこと。	
	4 庭園用植物の種類及び植栽法についてよく知っていること。			4 簡単な測量ができること。	
	5 造園の工法についてよく知っていること。鋳型造型法及び鋳込み法についてよく知っていること。			5 庭園用植物の管理がよいこと。	
	6 測量について知っていること。			6 庭園用植物の掘取り・植栽・養生がよいこと。	
	7 仕様及び積算について知っていること。			7 土木製図及び建築製図ができること。	
	8 関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目(森林系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		森林系 環境保全科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 樹木・緑化樹の分類及び生態についてよく知っていること。	・教科名『関係法規』に係る技能照査の基準の細目がないため、新たに細目を設定。	系基礎	1 各種林業用機械の取扱い及び運転ができること。	
	2 各種林業用機械の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。			2 造林、収穫、間伐、林地保全がよくできること。	
	3 生産工学について知っていること。			3 林地の測量、測樹ができること。	
	4 造林、収穫、間伐、林地保全についてよく知っていること。			4 安全作業及び衛生作業ができること。	
	5 林地の測量法、測樹法についてよく知っていること。				
	6 安全衛生についてよく知っていること。				
	7 森林法等関係法規について知っていること。				
専攻	1 森林のレクリエーション利用について知っていること。		専攻	1 社会経済調査、森林生態調査及び森林被害調査ができること。	
	2 森林計画、森林環境、森林生態及び森林保護についてよく知っていること。			2 各種林業用機械の作業システムの構築ができること。	
	3 各種林業用機械の作業システムについてよく知っていること。			3 作業道等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算ができること。	
	4 各種林業用機械の点検及び整備法についてよく知っていること。			4 各種林業用機械の点検及び整備がよくできること。	
	5 作業道等の計画、設計、施工及び施工管理、仕様及び積算についてよく知っていること。				

技能照査の基準の細目(印刷・製本系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		印刷・製本系 製版科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 コンピュータの概要について知っていること。	教科名『生産工学概論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 コンピュータ機器の操作ができること。	
	2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。			2 色彩構成ができること。	
	3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。			3 図形描画ができること。	
	4 デザイン構成についてよく知っていること。			4 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	5 色彩についてよく知っていること。				
	6 生産管理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。				
専攻	1 版の種類及び特徴について知っていること。 写真の原理について知っていること。	教科名『写真理論』に係る細目では版との関連性が少ないので、新たに写真に係る細目を設定	専攻	1 デジタル写真撮影ができること。	教科名『写真撮影実習』から変更した教科名『デジタル写真撮影実習』に係る細目を新たに設定
	2 画像処理についてよく知っていること。			2 画像処理作業がよくできること。	
	3 プリプレスについてよく知っていること。			3 デジタル印刷ができること。	
	4 グラフィックデザインについて知っていること。			4 原稿作成作業がよくできること。	

技能照査の基準の細目(印刷・製本系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		印刷・製本系 印刷科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 コンピュータの概要について知っていること。 2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。 3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。 4 デザイン構成についてよく知っていること。 5 色彩についてよく知っていること。 6 生産管理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。	教科名『生産工学概論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 コンピュータ機器の操作ができること。 2 色彩構成ができること。 3 図形描画ができること。 4 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
専攻	1 版の種類及び特徴についてよく知っていること。 2 印刷機の種類、構造及び使用法についてよく知っていること。 3 印刷材料の種類、性質及び用途について知っていること。 4 印刷作業中における不良印刷物の発生の原因についてよく知っていること。		専攻	1 刷版出力作業がよくできること。 2 印刷作業がよくできること。	

技能照査の基準の細目(印刷・製本系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		印刷・製本系 製本科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 コンピュータの概要について知っていること。	教科名『生産工学概論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 コンピュータ機器の操作ができること。	
	2 印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。			2 色彩構成ができること。	
	3 製本の種類及び特徴についてよく知っていること。			3 図形描画ができること。	
	4 デザイン構成についてよく知っていること。			4 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	5 色彩についてよく知っていること。				
	6 生産管理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。				
専攻	1 製本用器具の種類及び使用法についてよく知っていること。		専攻	1 製本機械の操作ができること	教科名『製本機械操作実習』に係る細目を新たに設定
	2 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。			2 上質紙、中質紙及び更紙の判定ができること。	
	3 製本機械の種類、構造及び使用法について知っていること。			3 突きそろえ作業ができること。	
	4 製本仕上品の良否の見分け方について知っていること。			4 裁ち割り作業ができること。	
	5 製本材料の種類、性質及び用途について知っていること。			5 紙折り作業ができること。	
	6 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。			6 貼り込み作業ができること。	
	7 製本の工作手順についてよく知っていること。			7 見返し作業ができること。	
	8 事務製品類製本の工作手順についてよく知っていること。			8 丁合い作業ができること。	
				9 くるみ作業ができること。	
				10 背巻き作業ができること。	
				11 圧縮作業ができること。	
				12 背固め作業ができること。	
				13 のり入れ作業ができること。	
				14 表紙貼り作業において、材料の設計ができること。	教科名『製本実習』において表紙貼り作業に係る細目を新たに設定
				15 外観検査作業ができること。	
					教科名『検査実習』に係る細目を新たに設定

技能照査の基準の細目（食品加工系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		食品加工系 製麺科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 微生物学について知っていること。		系基礎	1 測定ができること。	
	2 生産工学について知っていること。			2 基本的な製品保存ができること。	
	3 栄養学について知っていること。			3 安全作業及び衛生作業ができること。	
	4 食品化学について知っていること。				
	5 環境衛生及び食品衛生について知っていること。				
	6 測定法について知っていること。				
	7 安全衛生についてよく知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。				
専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。		専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。	

技能照査の基準の細目（食品加工系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		食品加工系 パン・菓子製造科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 微生物学について知っていること。		系基礎	1 測定ができること。	
	2 生産工学について知っていること。			2 基本的な製品保存ができること。	
	3 栄養学について知っていること。			3 安全作業及び衛生作業ができること。	
	4 食品化学について知っていること。				
	5 環境衛生及び食品衛生について知っていること。				
	6 測定法について知っていること。				
	7 安全衛生についてよく知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。				
専攻	1 酵母、細菌、カビの発酵作用について、よく知っていること。	教科名『発酵学』に係る細目を新たに設定	専攻	1 製造用機械及び器具の操作ができること。	教科名『機械操作実習』に係る細目を新たに設定
	2 材料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。			2 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。	
	3 添加物の種類、性質及び用途についてよく知っていること。			3 材料の選定がよくできること。	
	4 製造用機械、装置及び器具の種類、構造及び使用法について知っていること。			4 造形及び装飾のデザインができること。	
	5 製品の種類及び特徴について知っていること。			5 製品の検査ができること。	
	6 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。				
	7 成形加工の理論及び方法についてよく知っていること。				
	8 生地の加熱・冷却加工の理論及び方法についてよく知っていること。				
	9 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。				
	10 製品の包装及び保存について知っていること。				

技能照査の基準の細目（食品加工系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		食品加工系 食肉加工科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 微生物学について知っていること。		系基礎	1 測定ができること。	
	2 生産工学について知っていること。			2 基本的な製品保存ができること。	
	3 栄養学について知っていること。			3 安全作業及び衛生作業ができること。	
	4 食品化学について知っていること。				
	5 環境衛生及び食品衛生について知っていること。				
	6 測定法について知っていること。				
	7 安全衛生についてよく知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。				
専攻	1 農用畜産の飼育生産と流通について知っていること。	教科名『畜産概論』に係る細目を新たに設定	専攻	1 製造用機械及び加工用機械の取扱いができること。	
	2 食肉加工品の種類についてよく知っていること。			2 原料の選別ができること。	
	3 食肉加工品の種類、用途及び鮮度について知っていること。			3 3 解体作業ができること。	
	4 副材料及び添加物の種類、性質及び用途について知っていること。			4 4 肉詰め作業ができること。	
	5 製品の保存及び品質管理について知っていること。			5 5 調理作業ができること。	
	6 家畜体の構造についてよく知っていること。			6 6 殺菌作業ができること。	
	7 加工法の種類及び特徴についてよく知っていること。			7 7 くん煙作業ができること。	
	8 食肉加工用機械、製造用機械及び用具の種類、構造及び使用法について知っていること。			8 8 煮熟作業ができること。	
	9 肉畜の生産流通について知っていること。	教科名『食肉生産流通』に係る細目を新たに設定		9 9 冷却作業ができること。	教科名『製品保存実習』に係る細目を新たに設定
				10 食肉加工品の保存作業ができること。	

技能照査の基準の細目（食品加工系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		食品加工系 水産加工科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 微生物学について知っていること。		系基礎	1 測定ができること。	
	2 生産工学について知っていること。			2 基本的な製品保存ができること。	
	3 栄養学について知っていること。			3 安全作業及び衛生作業ができること。	
	4 食品化学について知っていること。				
	5 環境衛生及び食品衛生について知っていること。				
	6 測定法について知っていること。				
	7 安全衛生についてよく知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。				
専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。		専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。	

技能照査の基準の細目（食品加工系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		食品加工系 発酵製品製造科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 微生物学について知っていること。 2 生産工学について知っていること。 3 栄養学について知っていること。 4 食品化学について知っていること。 5 環境衛生及び食品衛生について知っていること。 6 測定法について知っていること。 7 安全衛生についてよく知っていること。 8 関係法規について知っていること。		系基礎	1 測定ができること。 2 基本的な製品保存ができること。 3 安全作業及び衛生作業ができること。	
専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。		専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。	

技能照査の基準の細目(化学系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		化学系 化学分析科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 機器分析用の機器について知っていること。	教科名『生産工学概論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 化学天秤の取扱いがよいこと。	教科名『試料採取実習』に係る細目を新たに設定
	2 作業環境測定について知っていること。			2 分析用試料の採取ができること。	
	3 生産工学について知っていること。			3 試料の調整ができること。	
	4 分析化学について知っていること。			4 試薬及び標準液の調整がよいこと。	
	5 定性分析について知っていること。			5 安全作業及び衛生作業ができること。	
	6 定量分析について知っていること。				
	7 無機化学について知っていること。				
	8 有機化学について知っていること。				
	9 学分析用の機器及び装置について知っていること。				
	10 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。				
	11 試料採取の方法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。				
	13 関係法規について知っていること。				
専攻	1 工業化学について知っていること。		専攻	1 定性分析がよいこと。	
	2 化学工学について知っていること。			2 定量分析がよいこと。	
	3 定性分析についてよく知っていること。			3 機器分析がよいこと。	
	4 定量分析についてよく知っていること。				
	5 機器分析についてよく知っていること。				

技能照査の基準の細目(化学系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		化学系 公害検査科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 機器分析用の機器について知っていること。	教科名『生産工学概論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 化学天秤の取扱いがよいことができること。	教科名『試料採取実習』に係る細目を新たに設定
	2 作業環境測定について知っていること。			2 分析用試料の採取ができること。	
	3 生産工学について知っていること。			3 試料の調整ができること。	
	4 分析化学について知っていること。			4 試薬及び標準液の調整がよいことができること。	
	5 定性分析について知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよいことができること。	
	6 定量分析について知っていること。				
	7 無機化学について知っていること。				
	8 有機化学について知っていること。				
	9 学分析用の機器及び装置について知っていること。				
	10 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。				
	11 試料採取の方法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。				
	13 関係法規について知っていること。				
専攻	1 公害の種類及び特徴について知っていること。		専攻	1 大気測定用機器 、水質測定用機器及び騒音測定用機器 の操作がよいことができること。	教科名『大気測定実習』に係る細目として大気測定機器に限定
	2 公害の発生機構について知っていること。			2 大気汚染物質の分析及び測定ができること。	
	3 水質汚濁及び土壌汚染物質の分析及び測定法についてよく知っていること。			3 水質汚濁物質の分析及び測定ができること。	
	4 大気汚染物質の分析及び測定法についてよく知っていること。			4 水質測定用機器の操作がよいことができること。	教科名『水質・土壌測定実習』に係る機器操作の細目を新たに設定
	5 騒音の測定法について知っていること。			5 騒音の測定がよいことができること。	
	6 音の性質について知っていること。			6 騒音測定用機器の操作がよいことができること。	教科名『騒音及び振動測定実習』に係る機器操作の細目を新たに設定
	7 公害測定用の機器の種類、構造及び操作法について知っていること。			7 公害防止に係る処理作業がよいことができること。	
	8 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。				教科名『公害防止及び処理実習』に係る細目を新たに設定
	9 騒音の防止方法について知っていること。				

技能照査の基準の細目(塗装系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		塗装系 金属塗装科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 デザインについて知っていること。	教科名『デザイン概論』に係る教科の細目「色彩調整」に併せて‘色彩配色’を追加	系基礎	1 塗装用器工具の取扱いができること。	教科名『デザイン基本実習』に係る細目を新たに設定
	2 色彩理論・ 色彩配色 及び色彩調整について知っていること。			2 調色した色を所定の場所に配色できること 。	
	3 塗装法の種類及び特徴について知っていること。			3 塗料の調色がよくできること。	
	4 生産工学について知っていること。			4 基本的な塗装ができること。	
	5 塗料の種類、性質及び用途について知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	6 塗料の調色について知っていること。				
	7 塗装機器及び設備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 安全衛生についてよく知っていること。				
	10 関係法規について知っていること。				
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。	教科名『試験法』の教科の細目に合わせて、塗装を塗料に語句修正	専攻	1 吹付け塗り金属素材に適した塗装がよく できること。	教科名『塗装機器操作実習』では、各素材に適した塗装を行うため、吹付け塗りに限定しないことと多くの金属素材に対応することから‘できること’に変更 下地剤を下地材と‘材’を統一化する
	2 金属製品の塗装の種類及び特徴についてよく知っていること。			2 下地処理がよくできること。	
	3 金属塗装の工程についてよく知っていること。			3 下地 剤材 の調合及び下地付けができること。	
	4 金属塗装の前処理についてよく知っていること。			4 とぎがよくできること。	
	5 金属塗装の欠陥の原因、対策及び補修方法について知っていること。			5 仕上げができること。	
	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。			6 塗装の良否が判定できること。	
	7 金属塗装用補助材料について知っていること。				
	8 金属塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。				
	9 塗装塗料 及び塗膜の試験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。				

技能照査の基準の細目（塗装系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		塗装系 木工塗装科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 デザインについて知っていること。	教科名『デザイン概論』に係る教科の細目「色彩調整」に併せて「色彩配色」を追加	系基礎	1 塗装用器工具の取扱いができること。	教科名『デザイン基本実習』に係る細目を新たに設定
	2 色彩理論・色彩配色及び色彩調整について知っていること。			2 調色した色を所定の場所に配色できること。	
	3 塗装法の種類及び特徴について知っていること。			3 塗料の調色がよくできること。	
	4 生産工学について知っていること。			4 基本的な塗装ができること。	
	5 塗料の種類、性質及び用途について知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	6 塗料の調色について知っていること。				
	7 塗装機器及び設備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 安全衛生についてよく知っていること。				
	10 関係法規について知っていること。				
専攻	1 木工塗装塗料の種類及び性質について知っていること。	教科名『試験法』の教科の細目に合わせて、塗装を塗料に語句修正	専攻	1 はけ塗り及び吹付け塗り木工素材に適した塗装がよくできること。	教科名『塗装機器操作実習』では、各素材に適した塗装を行うため、はけ塗り及び吹付け塗りに限定しないことと、多くの木工素材に対応することから「できること」に変更
	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。			2 下地処理がよくできること。	
	3 木工塗装の工程についてよく知っていること。			3 目止め剤材の調合及び目止めができること。	
	4 木工塗装の前処理についてよく知っていること。			4 とぎがよくできること。	
	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。			5 仕上げができること。	
	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。			6 塗装の良否が判定できること。	
	7 木工塗装用補助材料について知っていること。				
	8 木工塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。				
	9 塗装塗料及び塗膜の試験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。				

技能照査の基準の細目(塗装系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		塗装系 建築塗装科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 デザインについて知っていること。	教科名『デザイン概論』に係る教科の細目「色彩調整」に併せて‘色彩配色’を追加	系基礎	1 塗装用器工具の取扱いができること。	教科名『デザイン基本実習』に係る細目を新たに設定
	2 色彩理論・ 色彩配色 及び色彩調整について知っていること。			2 調色した色を所定の場所に配色できること。	
	3 塗装法の種類及び特徴について知っていること。			3 塗料の調色がよくできること。	
	4 生産工学について知っていること。			4 基本的な塗装ができること。	
	5 塗料の種類、性質及び用途について知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	6 塗料の調色について知っていること。				
	7 塗装機器及び設備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 安全衛生についてよく知っていること。				
	10 関係法規について知っていること。				
専攻	1 建築構造について知っていること。	高所作業における安全についての理解を深めることを最重要視して追加した。 教科名『試験法』の教科の細目に合わせて、塗装を塗料に語句修正	専攻	1 はけ塗り、ローラー塗り及び吹付け塗り建築物に適した塗装がよく できること。	教科名『塗装機器操作実習』では、各素材に適した塗装を行うため、はけ塗り、ローラー塗り、吹付け塗りに限定せず、建築塗装に係る素材に対応することと多くの素材への対応のため‘できること’に変更 目止め剤を目止め材と‘材’を統一化する
	2 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 下地処理がよくできること。	
	3 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 目止め 剤材 の調合及び目止めができること。	
	4 建築塗装の工程についてよく知っていること。			4 下地材の調合及び下地付けがよくできること。	
	5 建築塗装の前処理についてよく知っていること。			5 とぎがよくできること。	
	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。 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。			6 仕上がりができること。	
	7 建築塗装用補助材料について知っていること。			7 塗装の良否が判定できること。	
	8 建築塗装用機械及び器工具の種類、構造及び使用法について知っていること。				
	9 高所作業での安全についてよく知っていること。				
	10 塗装塗料 及び塗膜の試験法について知っていること。				
	11 仕様及び積算について知っていること。				

技能照査の基準の細目(デザイン系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		デザイン系 広告美術科				
学科			実技			
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由	
系基礎	1 コンピュータ基礎について知っていること。	コンピュータを学ぶことより、ツールとして使いこなすかを対象として、系基礎実技に教科を移動したため	系基礎	1 器工具の取扱いができること。	ツールとして実習で使用しながら学ぶ実践実習をすることと教科設定したことにより新たに細目を設定	
	2 生産工学について知っていること。			2 平面及び立体構成ができること。		
	3 仕様及び積算 マーケティングについて知っていること。	3 色彩構成ができること。				
	4 製図の基礎について知っていること。	教科名『マーケティング論』の教科の細目の一部である仕様・積算のみを対象としていたが、教科細目全体を対象に変更		4 コンピュータの操作ができること。		
	5 色彩について知っていること。	教科名『製図』に係る細目を新たに設定		5 デザインがよくできること。		
	6 造形について知っていること。			6 安全作業及び衛生作業がよくできること。		
	7 デザインについて知っていること。					
	8 材料及び加工法について知っていること。			教科名『材料及び加工法』に合わせて、加工法についても知っておく必要があるため		
	9 安全衛生についてよく知っていること。					
専攻	1 広告について知っていること。		専攻	1 設計及び試作ができること。	教科名『設計実習』に係る細目を新たに設定	
	2 広告物の施工法についてよく知っていること。			2 各種材料の工作ができること。	教科名『工作実習』に係る細目を新たに設定	
	3 広告物の仕上方法について知っていること。			3 広告物の製作ができること。	教科名『広告物製作実習』の2つの細目を一つにまとめるため	
	4 広告物の設計について知っていること。			4 広告物の施工ができること。	教科名『広告物製作実習』の2つの細目を一つにまとめるため	
	5 屋外広告物関係法規について知っていること。			3 広告物の製作・施工ができること。	教科名『広告物製作実習』の2つの細目を一つにまとめた	
			4 各種広告物の展示及び装飾ができること。	教科名『展示及び装飾実習』に係る細目を新たに設定		

技能照査の基準の細目(デザイン系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		デザイン系 工業デザイン科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 コンピュータ基礎について知っていること。	コンピュータを学ぶことより、ツールとして使いこなすかを対象として、系基礎実技に教科を移動したため	系基礎	1 器工具の取扱いができること。	ツールとして実習で使用しながら学ぶ実践実習をすることと教科設定したことにより新たに細目を設定
	2 生産工学について知っていること。			2 平面及び立体構成ができること。	
	3 仕様及び積算 マーケティングについて知っていること。	教科名『マーケティング論』の教科の細目の一部である仕様・積算のみを対象としていたが、教科細目全体を対象に変更		3 色彩構成ができること。	
	4 製図の基礎について知っていること。	教科名『製図』に係る細目を新たに設定		4 コンピュータの操作ができること。	
	5 色彩について知っていること。			5 デザインがよくできること。	
	6 造形について知っていること。			6 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	7 デザインについて知っていること。				
	8 材料 及び加工法 について知っていること。	教科名『材料及び加工法』に合わせて、加工法についても知っておく必要があるため			
	9 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 人間工学についてよく知っていること。		専攻	1 デザインコンセプトを説明できること。 製品計画ができること。	教科名『製品計画実習』に係る細目として教科名にあわせた細目へ変更
	2 工業デザインについてよく知っていること。			2 試作表現ができること。	
	3 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 工業デザインがよくできること。	
	4 関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目(デザイン系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		デザイン系 商業デザイン科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 コンピュータ基礎について知っていること。	コンピュータを学ぶことより、ツールとして使いこなすかを対象として、系基礎実技に教科を移動したため	系基礎	1 器具の取扱いができること。	ツールとして実習で使用しながら学ぶ実践実習をすることと教科設定したことにより新たに細目を設定
	2 生産工学について知っていること。			2 平面及び立体構成ができること。	
	3 仕様及び積算 マーケティングについて知っていること。			3 色彩構成ができること。	
	4 製図の基礎について知っていること。	教科名『マーケティング論』の教科の細目の一部である仕様・積算のみを対象としていたが、教科細目全体を対象に変更		4 コンピュータの操作ができること。	
	5 色彩について知っていること。	教科名『製図』に係る細目を新たに設定		5 デザインがよくできること。	
	6 造形について知っていること。			6 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	7 デザインについて知っていること。				
	8 材料 及び加工法 について知っていること。	教科名『材料及び加工法』に合わせて、加工法についても知っておく必要があるため			
	9 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 広告について知っていること。	教科名『視覚伝達法』に係る細目を新たに設定	専攻	1 写真制作ができること。	
	2 印刷についてよく知っていること。			2 商業印刷物のデザインができること。	
	3 視覚伝達法について知っていること。				
	4 関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目(オフィスビジネス系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		オフィスビジネス系 電話交換科					
学科			実技				
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由		
系基礎	1 事務一般について知っていること。		系基礎	1 事務一般の文書作成ができること。	教科名『事務処理基本実習』に係る細目として、事務処理として、文書作成も計算もあるため、共にできることとして細目を設定。		
	2 各種事務文書の様式について知っていること。			2 事務機器を用いて基本計算ができること。			
	3 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。			3 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。			
	4 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 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。			
	5 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。			5 OA機器の取扱いがよくできること。			
	6 安全衛生について知っていること。			6 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。			
専攻	1 電話機の種類及び特徴について知っていること。			専攻		7 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	2 通話の種類、通話地域、通話時間、電話番号と電話帳及び電話料金について知っていること。					8 安全作業及び衛生作業ができること。	
	3 交換機の種類、構造及び取扱いについて知っていること。		1 プラグ操作、ダイヤル操作及びキー操作がよくできること。				
	4 語調技術について知っていること。		2 構内交換電話の交換取扱いがよくできること。				
			3 標準電話交換対応がよくできること。				

技能照査の基準の細目(オフィスビジネス系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科 オフィスビジネス系 経理事務科					
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 事務一般について知っていること。		系基礎	1 事務一般の文書作成ができること。	教科名『事務処理基本実習』に係る細目として、事務処理として、文書作成も計算もあるため、共にできることとして細目を設定。
	2 各種事務文書の様式について知っていること。			2 事務機器を用いて基本計算ができること。	
	3 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。			3 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。	
	4 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 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。	
	5 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。			5 OA機器の取扱いがよくできること。	
	6 安全衛生について知っていること。			6 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。	
専攻	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。			7 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	2 商業簿記、工業簿記及び会計学についてよく知っていること。			8 安全作業及び衛生作業ができること。	
	3 簿記の記帳方法についてよく知っていること。		専攻	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。	
	4 決算実務について知っていること。			2 商業簿記及び工業簿記の記帳処理がよくできること。	
	5 出納業務について知っていること。			3 決算書及び財務諸表の作成がよくできること。	
	6 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 財務諸表の分析ができること。	
				5 集計・計算及び作表ができること。	
				6 文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務処理ができること。	
				7 所得税、法人税、消費税の計算がよくできること。	

技能照査の基準の細目(オフィスビジネス系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		オフィスビジネス系 一般事務科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 事務一般について知っていること。		系基礎	1 事務一般の文書作成ができること。	教科名『事務処理基本実習』に係る細目として、事務処理として、文書作成も計算もあるため、共にできることとして細目を設定。
	2 各種事務文書の様式について知っていること。			2 事務機器を用いて基本計算ができること。	
	3 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。			3 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。	
	4 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 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。	
	5 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。			5 OA機器の取扱いがよくできること。	
	6 安全衛生について知っていること。			6 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。	
専攻	1 総務の基礎的実務知識についてよく知っていること。			7 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	2 文書の作成法についてよく知っていること。			8 安全作業及び衛生作業ができること。	
	3 日程の作成と推進についてよく知っていること。		専攻	1 文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務処理がよくできること。	教科名『簿記及び会計実習』に係る細目として教科の細目に合わせて会計実務関連を追加
	4 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。			2 国内取引に関する事務処理ができること。	
	5 文書及び資料の整理並びにファイリングの手法について知っていること。			3 会計実務及び社会保険実務等ができること。	
	6 国内取引に関する基礎的知識について知っていること。			4 商業簿記がよくできること。	
	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。			5 経理事務処理がよくできること。	
	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。				

技能照査の基準の細目(オフィスビジネス系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		オフィスビジネス系 OA事務科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 事務一般について知っていること。 2 各種事務文書の様式について知っていること。 3 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。 4 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。 5 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。 6 安全衛生について知っていること。		系基礎	1 事務一般の文書作成ができること。 2 事務機器を用いて基本計算ができること。 3 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。 4 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。 5 OA機器の取扱いがよくできること。 6 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。 7 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。 8 安全作業及び衛生作業ができること。	教科名『事務処理基本実習』に係る細目として、事務処理として、文書作成も計算もあるため、共にできることとして細目を設定。
専攻	1 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。 2 商業簿記について知っていること。 3 簿記の記帳方法についてよく知っていること。 4 アプリケーションソフトについてよく知っていること。 5 プレゼンテーションの種類と構成について知っていること。	教科名『プレゼンテーション概論』に係る細目を新たに設定	専攻	1 商業簿記の 記帳処理 がよくできること。 2 アプリケーションソフトによる処理がよくできること。 3 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。 4 プレゼンテーション資料の作成と発表ができること。	教科名『簿記及び会計実習』の教科の細目にある商業簿記では簿記から記帳処理まで入るので、そのレベルを含めて細目を変更 教科名『プレゼンテーション実習』に係る細目を新たに設定

技能照査の基準の細目(オフィスビジネス系)

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		オフィスビジネス系 貿易事務科				
学科			実技			
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由	
系基礎	1 事務一般について知っていること。		系基礎	1 事務一般の文書作成ができること。	教科名『事務処理基本実習』に係る細目として、事務処理として、文書作成も計算もあるため、共にできることとして細目を設定。	
	2 各種事務文書の様式について知っていること。			2 事務機器を用いて基本計算ができること。		
	3 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。			3 パーソナルコンピュータによる各種事務文書の作成がよくできること。		
	4 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 ビジネスソフトを活用したデータ処理がよくできること。		
	5 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。			5 OA機器の取扱いがよくできること。		
	6 安全衛生について知っていること。			6 訪問者及び電話等による応接会話がよくできること。		
専攻	1 貿易実務の基礎についてよく知っていること。		専攻	7 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。		
	2 輸出に関することについてよく知っていること。			8 安全作業及び衛生作業ができること。		
	3 輸入に関することについてよく知っていること。			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できること。		
	4 基礎的貿易英語について知っていること。			2 輸出入関連書類の作成がよくできること。		
	5 ビジネス英語について知っていること。			3 簡単な英会話ができること。		

技能照査の基準の細目（流通ビジネス系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		流通ビジネス系 ショップマネジメント科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 企業経営及び企業組織について知っていること。		系基礎	1 応接がよくできること。	
	2 商品の分類についてよく知っていること。			2 OA機器の取扱いがよくできること。	
	3 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。			3 市場調査ができること。	教科名『市場調査基本実習』に係る細目を新たに設定
	4 商品の生産及び流通機構について知っていること。			4 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	5 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。			5 安全作業及び衛生作業ができること。	
	6 コミュニケーションスキルについて知っていること。			6 商品の性質に応じた取扱いがよくできること。	系基礎実習に該当する実習教科の設定がないため技能照査の細目から削除
	7 応対法についてよく知っていること。			7 仕入れ及び販売業務ができること。	系基礎実習に該当する実習教科の設定がないため技能照査の細目から削除
	8 OA機器の使用法についてよく知っていること。				
	9 安全衛生について知っていること。				
	10 商業関係法規について知っていること。				
専攻	1 小売店事務の処理方式についてよく知っていること。		専攻	1 小売店用文書事務の処理がよくできること。	
	2 顧客情報の収集及び管理についてよく知っていること。			2 商品の管理がよくできること。	
	3 商品の特性及び組み合わせについてよく知っていること。			3 商品の展示がよくできること。	
	4 商品の展示の仕方についてよく知っていること。			4 目的別包装がよくできること。	
	5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。				

技能照査の基準の細目（流通ビジネス系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科 流通ビジネス系 流通マネジメント科					
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 企業経営及び企業組織について知っていること。		系基礎	1 応接がよくできること。	
	2 商品の分類についてよく知っていること。			2 OA機器の取扱いがよくできること。	
	3 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。			3 市場調査ができること。	教科名『市場調査基本実習』に係る細目を新たに設定
	4 商品の生産及び流通機構について知っていること。			4 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	5 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。			5 安全作業及び衛生作業ができること。	
	6 コミュニケーションスキルについて知っていること。			6 商品の性質に応じた取扱いがよくできること。	系基礎実習に該当する実習教科の設定がないため技能照査の細目から削除
	7 応対法についてよく知っていること。			7 仕入れ及び販売業務ができること。	系基礎実習に該当する実習教科の設定がないため技能照査の細目から削除
	8 OA機器の使用法についてよく知っていること。				
	9 安全衛生について知っていること。				
	10 商業関係法規について知っていること。				
専攻	1 卸売店事務の処理方式についてよく知っていること。		専攻	1 卸売店用文書事務の処理がよくできること。	
	2 市場調査、仕入れ、販売方法及び販売促進についてよく知っていること。			2 小売支援ができること。	
	3 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。	教科名『商品知識』に係る細目として、商品知識並びに粧品管理の細目として設定			
	4 商品の展示の仕方についてよく知っていること。	教科名『商品知識』に係る細目として、商品知識並びに粧品管理の細目として設定			
	5 目的別包装の仕方についてよく知っていること。	教科名『商品知識』に係る細目として、商品知識並びに粧品管理の細目として設定			
	6 小売支援機能について知っていること。				

技能照査の基準の細目(写真系)

※青字は追加。赤字は修正。

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

技能照査の基準の細目（社会福祉系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		社会福祉系 介護サービス科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 社会福祉についてよく知っていること。		系基礎	1 社会福祉に関する相談、助言、指導その他の援助がよくできること。	教科名『介護計画基本実習』に係る細目を新たに設定
	2 高齢者及び障害 が い者の福祉サービスについてよく知っていること。	「障害」を「障がい」に語句変更		2 介護計画作成及び記録ができること。	
	3 高齢者及び障害 が い者の心理についてよく知っていること。	「障害」を「障がい」に語句変更		3 介護に関する基本的な作業ができること。	
	4 精神衛生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。	
	5 人体の構造及び機能並びに代表的な疾病について知っていること。				
	6 社会福祉援助技術について知っていること。				
	7 公衆衛生について知っていること。				
	8 安全衛生についてよく知っていること。				
	9 介護関係法規について知っていること。				
専攻	1 介護の目的、技法及び介護福祉士の業務範囲について知っていること。		専攻	1 献立作成、栄養計算及び調理がよくできること。	教科名『被服及び住生活の維持管理実習』に係る細目を新たに設定
	2 コミュニケーション介護について知っていること。			2 住生活の維持管理ができること。	
	3 手話及び点字について知っていること。			3 手話及び点字ができること。	
	4 リハビリテーションについて知っていること。			4 福祉用具・介護用品の取扱いがよくできること。	
	5 栄養、調理、被服及び住居について知っていること。			5 食事、排泄、入浴及び清拭の介護がよくできること。	
	6 レクリエーションについて知っていること。			6 レクリエーション指導がよくできること。	

技能照査の基準の細目(理容・美容系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		理容・美容系 理容科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 理容・美容器具の取扱い法及び基礎技術についてよく知っていること。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ教科の細目での人体の構造の変更に応じて、技能照査の基準の細目からも人体を体全体から頭部、顔部及び頸部に限定した。 理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ理容・美容で使用する機械器具の構造、原理、刃物・ハサミの材料等の物理一般に関して削除されたことに合わせて削除する。	系基礎	1 理容・美容器具の取扱いができること。	
	2 公衆衛生（環境衛生を含む。）についてよく知っていること。			2 理容・美容の基礎技術に関する基本動作ができること。	
	3 感染症及びその予防法について知っていること。			3 消毒ができること。	
	4 消毒法についてよく知っていること。			4 化学薬品の取扱い及び溶液の調整ができること。	
	5 人体の構造（ 頭部、顔部及び頸部に限る ）及び機能についてよく知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	6 皮膚とその付属器官の構造、機能・保健衛生及び疾患についてよく知っていること。				
	7 光・熱及び電気等の物理について知っていること。				
	8 香粧品について知っていること。				
	9 理容・美容に関する経営管理等について知っていること。				
	10 安全衛生についてよく知っていること。				
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。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科の細目において理容デザインの教科名『理容技術理論』へ移動したことに応じて、技能照査でも『文化論』に関するものからデザインを削除する。 理・美容師法施行規則の改正の伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科名『理容技術理論』に係るの教科の細目の見直しに対応して器具及び技術について新たに設定 理・美容師法施行規則の改正の伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科名『理容技術理論』に係るの教科の細目の見直しに対応してデザインについて新たに設定	専攻	1 頭部・顔部及び頸部 技術がよくできること。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、頭部技術だけでなく顔部、頸部技術を合わせたの細目に変更。 上記にて、顔部を合わせたことにより、顔部単独での細目は削除 法改正により、実習内容の充実を図る主旨から、現場のニーズに合わせた総合的かつ実践的な技術を技能照査の基準の細目に追加。
	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。			2 顔面技術がよくできること。	
	3 理容で使用する器具の構造・原理・取扱い法及び頭部、顔部及び頸部技術、特殊技術についてよく知っていること。			3 特殊技術ができること。	
	4 理容デザインについてよく知っていること。			4 現場のニーズにより即した総合的かつ実践的な技術ができること。	
	5 理容関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目(理容・美容系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		理容・美容系 美容科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 理容・美容器具の取扱い法及び基礎技術についてよく知っていること。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ教科の細目での人体の構造の変更に応じて、技能照査の基準の細目からも人体を体全体から頭部、顔部及び頸部に限定した。 理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ理容・美容で使用する機械器具の構造、原理、刃物・ハサミの材料等の物理一般に関して削除されたことに合わせて削除する。	系基礎	1 理容・美容器具の取扱いができること。	
	2 公衆衛生（環境衛生を含む。）についてよく知っていること。			2 理容・美容の基礎技術に関する基本動作ができること。	
	3 感染症及びその予防法について知っていること。			3 消毒ができること。	
	4 消毒法についてよく知っていること。			4 化学薬品の取扱い及び溶液の調整ができること。	
	5 人体の構造（ 頭部、顔部及び頸部に限る ）及び機能についてよく知っていること。			5 安全作業及び衛生作業がよくできること。	
	6 皮膚とその付属器官の構造、機能・保健衛生及び疾患についてよく知っていること。				
	7 光・熱及び電気等の物理について知っていること。				
	8 香粧品について知っていること。				
	9 理容・美容に関する経営管理等について知っていること。				
	10 安全衛生についてよく知っていること。				
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。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科の細目において理容デザインの教科名『美容技術理論』へ移動したことに応じて、技能照査でも『文化論』に関するものからデザインを削除する。 理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科名『美容技術理論』に係るの教科の細目の見直しに対応して器具及び技術について新たに設定 理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、教科名『美容技術理論』に係るの教科の細目の見直しに対応してデザインについて新たに設定	専攻	1 頭部・ 顔部及び頸部 技術がよくできること。	理・美容師法施行規則の改正に伴う教科課程の基準の運用に合わせ、頭部技術だけでなく顔部、頸部技術を合わせたの細目に変更。 法改正により、実習内容の充実を図る主旨から、現場のニーズに合わせた総合的かつ実践的な技術を技能照査の基準の細目に追加。
	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。			2 和装技術がよくできること。	
	3 美容使用する器具の構造・原理・取扱い法及び頭部、顔部及び頸部技術、特殊技術、和装技術についてよく知っていること。			3 特殊技術ができること。	
	4 美容デザインについてよく知っていること。			4 現場のニーズにより即した総合的かつ実践的な技術ができること。	
	5 美容関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目（接客サービス系）

※**青字**は追加。**赤字**は修正。

訓練科		接客サービス系 ホテル・旅館・レストラン科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	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。	教科名『マーケティング理論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 客の応接がよくできること。	
	2 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。			2 OA機器の取扱いがよくできること。	
	3 マーケティングについて知っていること。			3 コミュニケーション・プレゼンテーションがよくできること。	
	4 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 安全作業及び衛生作業ができること。	
	5 接客法についてよく知っていること。				
	6 OA機器の使用法についてよく知っていること。				
	7 安全衛生について知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。	関係法規に係る教科が系基礎に設定されてないため、系基礎の細目から削除			
専攻	1 公衆衛生について知っていること。		専攻	1 フロントオフィス業務がよくできること。	
	2 食品衛生について知っていること。			2 ドアマン、ベルマン及びクローク等のフロントサービス業務がよくできること。	
	3 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。			3 食器類の取扱いがよくできること。	
	4 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。			4 テーブルサービス及びルームサービスがよくできること。	
	5 食器類及び備品類についてよく知っていること。			5 テーブルセッティング及び宴会場のセッティングがよくできること。	
	6 料理及び飲料についてよく知っていること。			6 レストランでのオーダーテーキングができること。	
	7 食材の特性と使用法に関する知識について知っていること。			7 客室設備、備品、リネン類及び消耗品の管理ができること。	
	8 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 客室の整備がよくできること。	
	9 ランドリーサービスについてよく知っていること。				
	10 客室の種類及び設備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 関係法規について知っていること。	教科名『関係法規』に係る細目を新たに設定(系基礎から移動)			

技能照査の基準の細目(接客サービス系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		接客サービス系 観光ビジネス科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	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。	教科名『マーケティング理論』に係る細目を新たに設定	系基礎	1 客の応接がよいことができること。	
	2 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。			2 OA機器の取扱いがよいことができること。	
	3 マーケティングについて知っていること。			3 コミュニケーション・プレゼンテーションがよいことができること。	
	4 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 安全作業及び衛生作業ができること。	
	5 接客法についてよく知っていること。				
	6 OA機器の使用法についてよく知っていること。				
	7 安全衛生について知っていること。				
	8 関係法規について知っていること。	関係法規に係る教科が系基礎に設定されてないため、系基礎の細目から削除			
専攻	1 旅行業務についてよく知っていること。		専攻	1 ツアープランニングができること。	
	2 ホテルの概要について知っていること。			2 国内旅行業務ができること。	
	3 商品計画の方法についてよく知っていること。			3 旅行に関する諸票を作成することができること。	
	4 流通機構、市場調査及び商品化企画について知っていること。			4 広告宣伝の各種媒体を作成することができること。	
	5 広告宣伝法について知っていること。			5 観光の情報収集及び計画ができること。	
	6 物品管理、仕入れ及び販売について知っていること。			6 観光施設ガイドができること。	
	7 商業簿記について知っていること。			7 商業簿記の記帳ができること。	
	8 会計法について知っていること。			8 原価計算、計算書の作成及び財務諸表の作成ができること。	
	13 観光及び旅行関係法規について知っていること。				

技能照査の基準の細目(調理系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		調理系 日本料理科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 食文化史等について知っていること。		系基礎	1 基本的な調理器具の取扱いができること。	
	2 調理科学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。	
	3 公衆衛生について知っていること。			3 食品衛生対策ができること。	
	4 環境衛生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。	
	5 感染症の予防について知っていること。				
	6 調理による栄養素の変化について知っていること。				
	7 栄養素の化学的性質について知っていること。				
	8 食品の特徴と性質について知っていること。				
	9 食品衛生について知っていること。				
	10 安全衛生についてよく知っていること。				
	11 関係法規について知っていること。				
専攻	1 日本料理の歴史について知っていること。		専攻	1 日本料理用用具類の取扱いがよくできること。	
	2 日本料理の特徴について知っていること。			2 材料及び調味料の取扱いができること。	
	3 献立の作成について知っていること。			3 野菜の下ごしらえができること。	
	4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。			4 魚貝類の下ごしらえができること。	
	5 日本料理の調理法についてよく知っていること。			5 日本料理の献立の作成ができること。	
				6 日本料理の調理がよくできること。	

技能照査の基準の細目(調理系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		調理系 中国料理科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 食文化史等について知っていること。		系基礎	1 基本的な調理器具の取扱いができること。	
	2 調理科学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。	
	3 公衆衛生について知っていること。			3 食品衛生対策ができること。	
	4 環境衛生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。	
	5 感染症の予防について知っていること。		系基礎		
	6 調理による栄養素の変化について知っていること。				
	7 栄養素の化学的性質について知っていること。				
	8 食品の特徴と性質について知っていること。				
	9 食品衛生について知っていること。				
	10 安全衛生についてよく知っていること。				
	11 関係法規について知っていること。				
専攻	1 中国料理の歴史について知っていること。		専攻	1 中国料理用用具類の取扱いがよくできること。	
	2 中国料理の特徴について知っていること。			2 材料及び調味料の取扱いができること。	
	3 献立の作成について知っていること。			3 野菜の下ごしらえができること。	
	4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。			4 魚貝類の下ごしらえができること。	
	5 中国料理の調理法についてよく知っていること。			5 肉類の下ごしらえができること。	
				6 中国料理の献立の作成ができること。	
				7 中国料理の調理がよくできること。	

技能照査の基準の細目(調理系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		調理系 西洋料理科			
			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 食文化史等について知っていること。		系基礎	1 基本的な調理器具の取扱いができること。	
	2 調理科学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。	
	3 公衆衛生について知っていること。			3 食品衛生対策ができること。	
	4 環境衛生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。	
	5 感染症の予防について知っていること。				
	6 調理による栄養素の変化について知っていること。				
	7 栄養素の化学的性質について知っていること。				
	8 食品の特徴と性質について知っていること。				
	9 食品衛生について知っていること。				
	10 安全衛生についてよく知っていること。				
	11 関係法規について知っていること。				
専攻	1 西洋料理の歴史について知っていること。		専攻	1 西洋料理用用具類の取扱いがよくできること。	
	2 西洋料理の特徴について知っていること。			2 材料及び調味料の取扱いができること。	
	3 献立の作成について知っていること。			3 野菜の下ごしらえができること。	
	4 調理器具、食器等の種類及び使用法について知っていること。			4 魚貝類の下ごしらえができること。	
	5 西洋料理の調理法についてよく知っていること。			5 肉類の下ごしらえができること。	
				6 西洋料理の献立の作成ができること。	
				7 西洋料理の調理がよくできること。	

技能照査の基準の細目（保健医療系）

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		保健医療系 臨床検査科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 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。		系基礎	1 薬品及び検査材料の取扱いがよいこと。	
	2 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。			2 組織検査ができること。	
	3 薬品及び検査材料の取扱いについてよく知っていること。			3 生化学分析ができること。	
	4 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。			4 臨床微生物学的検査ができること。	
	5 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。			5 医動物学的検査ができること。	
	6 公衆衛生についてよく知っていること。			6 検査用機器の取扱いがよいこと。	
	7 生理機能について知っていること。			7 心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の取扱いがよいこと。	
	8 生体物質化学及び代謝についてよく知っていること。			8 安全作業及び衛生作業ができること。	
	9 疾病の種類、原因及び症候について知っていること。				
	10 器官の組織及び構造についてよく知っていること。				
	11 微生物の種類、性質及び培養について知っていること。				
	12 主要病原細菌の鑑別について知っていること。				
	13 感染、免疫、滅菌及び消毒についてよく知っていること。				
	14 蠕虫類、原虫類及びその他の有害動物の種類及び病害について知っていること。				
	15 安全衛生について知っていること。				
専攻	1 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。		専攻	1 臨床医化学的検査ができること。	
	2 血液の成分及び機能についてよく知っていること。			2 採血の手技ができること。	
	3 抗原、抗体、補体及びその反応についてよく知っていること。			3 病理組織学的検査ができること。	
	4 免疫学についてよく知っていること。			4 血液学的検査ができること。	
	放射能、放射線の性質、放射性同位元素の量及び法的規制について知っていること。			5 免疫学的検査ができること。	
				6 生体現象変換装置の取扱いがよいこと。	

技能照査の基準の細目(装飾系)

※青字は追加。赤字は修正。

訓練科		社会福祉系 フラワー装飾科			
学科			実技		
系・専	細目内容	修正等理由	系・専	細目内容	修正等理由
系基礎	1 教科の細目を定めていないため、空白。		系基礎	1 教科の細目を定めていないため、空白。	
専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。		専攻	1 教科の細目を定めていないため、空白。	

