

資料 4

H30 細目の見直し後の教科名と技能照査の基準の細目との対応表

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。

園芸サービス系

※ 赤字は修正、青字は追加

園芸サービス系			園芸科		
基礎 学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	基礎 実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 植物学概論	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。		1 農業機械操作実習	各種農業用機械の取扱いがよいこと。
	2 栽培法概論	植物の種類及び栽培法についてよく知っていること。		2 土及び肥料準備実習	肥料及び農薬の調整ができること。施肥を正しくできること。
	3 生産工学概論	生産工学について知っていること。		3 栽培基本実習	植物の病虫害の防除及び農薬の調整ができること。
	4 植物病理学及び農薬	農薬の種類、性質及び使用法について知っていること。 植物の病虫害及びその防除法について知っていること。		4 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業がよいこと。
	5 土及び肥料	土壌の性質及び改良方法について知っていること。 肥料の種類、性質及び使用法について知っていること。			
	6 農業機械	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。			
	7 安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			
園芸科 専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻 実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 生物工学概論	バイオテクノロジーの基礎について知っていること。		1 器具使用実習	各種園芸用器具の使用がよいこと。
	2 温室管理	温室の管理についてよく知っていること。		2 栽培実習	栽培作業がよいこと。
	3 栽培法	植物の生育と養分の関係について知っていること。		3 荷造及び出荷実習	出荷作業ができること。
造園科 専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻 実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 庭園概論	庭園の種類、構成及び特徴についてよく知っていること。		1 根掘り及び植栽実習	庭園用植物の掘取り・植栽・養生がよいこと。
	2 材料	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 造園実習	設計図に従い造園工作物の工作・施工がよいこと。 各種造園用器具及び材料の取扱いがよいこと。 簡単な測量ができること。
	3 設計及び製図法	土木製図及び建築製図について知っていること。		3 庭園管理実習	庭園用植物の管理がよいこと。
	4 造園法	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。 造園の工法についてよく知っていること。		4 養生	庭園用植物の掘取り・植栽・養生がよいこと。
	5 測定法	測量について知っていること。		5 製図実習	土木製図及び建築製図ができること。
	6 仕様及び積算	仕様及び積算について知っていること。			
	7 関係法規	関係法規について知っていること。			

森林系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	樹木学概論	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。		1	林業機械基本実習	各種林業用機械の取扱い及び運転ができること。
	2	林業機械概論	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	森林管理実習	造林、収穫、間伐、林地保全がよくできること。
	3	生産工学概論	生産工学について知っていること。		3	測量及び測樹実習	林地の測量、測樹ができること。
	4	森林管理	造林、収穫、間伐、林地保全についてよく知っていること。		4	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	5	測量法及び測樹法	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	安全衛生についてよく知っていること。				
	7	関係法規	森林法等関係法規について知っていること。				

森林環境保全科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	森林空間利用	森林のレクリエーション利用について知っていること。		1	森林環境保全実習	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	森林環境保全	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	林業機械作業実習	各種林業用機械の作業システムの構築ができること。
		3	林業機械	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	森林土木施工実習	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。
				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	林業機械点検及び整備実習	各種林業用機械の点検及び整備がよくできること。
		4	森林土木施工法	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。				

印刷・製本系

※ 赤字は修正、青字は追加

印刷・製本系			※ 赤字は修正、青字は追加				
系基礎学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	コンピュータ概論	コンピュータの概要について知っていること。		1	コンピュータ操作基本実習	コンピュータ機器の操作ができること。
	2	印刷・製本概論	印刷の種類及び特徴についてよく知っていること。		2	印刷物作成及び加工基本実習	色彩構成ができること。
	製本の種類及び特徴についてよく知っていること。		図形描画ができること。				
	3	デザイン概論	デザイン構成についてよく知っていること。		3	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業がよくできること。
	色彩についてよく知っていること。						
4	生産工学概論	生産管理について知っていること。					
5	安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。					

製版科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	写真理論	版の種類及び特徴について知っていること。		1	デジタル写真撮影実習	デジタル写真撮影ができること。
				写真の原理について知っていること。		2	画像処理実習	画像処理作業がよくできること。
		2	画像処理	プリプレスについてよく知っていること。				デジタル印刷ができること。
		画像処理についてよく知っていること。		3		レイアウトデザイン実習	原稿作成作業がよくできること。	
		3	プリプレス	プリプレスについてよく知っていること。				
4	グラフィックデザイン	グラフィックデザインについて知っていること。						

印刷科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	印刷機械	版の種類及び特徴についてよく知っていること。		1	製版・刷版実習	刷版出力作業がよくできること。
				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。		2	印刷実習	印刷作業がよくできること。
				2		印刷材料	印刷材料の種類、性質及び用途について知っていること。	
3	印刷法	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。						

製本科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	製本機械	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。		1	製本機械操作実習	製本機械の操作ができること。
		2	製本材料	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	製本実習	上質紙、中質紙及び更紙の判定ができること。
				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。				突きそろえ作業ができること。
				製本仕上品の良否の見分け方について知っていること。				裁ち割り作業ができること。
				製本材料の種類、性質及び用途について知っていること。				紙折り作業ができること。
				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。				貼り込み作業ができること。
		3	製本法	製本の工作手順についてよく知っていること。				見返し作業ができること。
				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。				丁合い作業ができること。
								くるみ作業ができること。
								背巻き作業ができること。
								圧縮作業ができること。
								背固め作業ができること。
								のり入れ作業ができること。
						表紙貼り作業において、材料の設計ができること。		
			3	検査実習	外観検査作業ができること。			

食品加工系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科			系基礎実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1	微生物学概論	微生物学について知っていること。	1	測定基本実習	測定ができること。
2	生産工学概論	生産工学について知っていること。	2	製品保存基本実習	基本的な製品保存ができること。
3	栄養学	栄養学について知っていること。	3	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
4	食品化学	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	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	測定法について知っていること。			
7	安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			
8	関係法規	関係法規について知っていること。			

製 麵 科	専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
		1	材料		1	機械操作実習
		2	麺製機械の構造		2	麺製造実習
		3	製造原理及び製造法		3	製品保存実習

パン・菓子製造科	専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
		1	発酵学		1	機械操作実習
		2	材料		2	パン・菓子製造実習
		3	製パン・製菓機械の構造		3	製品保存実習
		4	製造原理及び製造法			

食肉加工科	専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
		1	畜産概論		1	機械操作実習
		2	食肉概論		2	食肉加工品製造実習
		3	家畜解剖学			
		4	食肉加工法			
		5	食肉生産流通			

水産加工科	専攻学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
		1	水産概論			(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
発酵製品製造科	専攻学科	2	水産加工法及び製造法	専攻実技	2	水産加工品製造実習
					3	製品保存実習
		1	工業化学概論		1	化学機器及び発酵製品製造装置操作実習
		2	無機化学及び有機化学		2	発酵製品製造実習
		3	分析化学		3	分析及び試験実習
	専攻実技	4	発酵製品工業化学			
		5	材料			
		6	単位操作			

化学系

※ 赤字は修正、青字は追加

化学系			化学系		
系基礎学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 機器分析概論	機器分析用の機器について知っていること。		1 化学基礎実習	化学天秤の取扱いがよいこと。
	2 作業環境測定概論	作業環境測定について知っていること。		2 試料採取実習	分析用試料の採取ができること。
	3 生産工学概論	生産工学について知っていること。		3 分析基礎実習	試料の調整ができること。
	4 物理化学				試薬及び標準液の調整がよいこと。
	5 無機化学	無機化学について知っていること。		4 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	6 分析化学	分析化学について知っていること。			
		定性分析について知っていること。			
		定量分析について知っていること。			
	7 有機化学	有機化学について知っていること。			
	4 化学	分析化学について知っていること。			
		定性分析について知っていること。			
		定量分析について知っていること。			
		無機化学について知っていること。			
		有機化学について知っていること。			
化学分析科	8 5 化学実験法	化学分析用の機器及び装置について知っていること。	専攻実技		
		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。			
		試料採取の方法について知っていること。			
	9 6 安全衛生	安全衛生について知っていること。			
	10 7 関係法規	関係法規について知っていること。			
化学分析科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 工業化学概論	工業化学について知っていること。		1 定性分析実習	定性分析がよいこと。
	2 化学工学概論	化学工学について知っていること。		2 定量分析実習	定量分析がよいこと。
	3 定性分析	定性分析についてよく知っていること。		3 機器分析実習	機器分析がよいこと。
	4 定量分析	定量分析についてよく知っていること。			
公害検査科	1 公害総論	公害の種類及び特徴について知っていること。	専攻実技	1 大気測定実習	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。
		公害の発生機構について知っていること。			大気汚染物質の分析及び測定ができること。
	2 水質・土壌概論	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。		2 水質・土壌測定実習	水質汚濁物質の分析及び測定ができること。
	3 大気概論	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。			水質測定用機器の操作がよいこと。
	4 騒音・振動概論	騒音の測定法について知っていること。		3 騒音及び振動測定実習	騒音の測定がよいこと。
		音の性質について知っていること。			騒音測定用機器の操作がよいこと。
	5 測定法	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。		4 公害防止及び処理実習	公害防止に係る処理作業ができること。
	6 防止及び処理	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。			
		騒音の防止方法について知っていること。			

塗装系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科			系基礎実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
系基礎学科	1 デザイン概論	デザインについて知っていること。 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。	1 機械操作基本実習		塗装用器具の取扱いができること。
	2 塗装法概論	塗装法の種類及び特徴について知っていること。	2 デザイン基本実習		調色した色を所定の場所に配色できること。
	3 生産工学概論	生産工学について知っていること。	3 調色基本実習		塗料の調色がよくできること。
	4 塗料概論	塗料の種類、性質及び用途について知っていること。 塗料の調色について知っていること。	4 塗装基本実習		基本的な塗装ができること。
	5 塗装設備及び機器	塗装機器及び設備について知っていること。	5 安全衛生作業法		安全作業及び衛生作業がよくできること。
		塗料の乾燥について知っていること。			
	4 安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			
	5 関係法規	関係法規について知っていること。			
金属塗装科 専攻学科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1 塗料		金属塗装用塗料の種類及び性質について知っていること。	1 塗装機器操作実習		吹付け塗り金属素材に適した塗装がよくできること。
2 塗装法		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 金属塗装実習		下地処理がよくできること。
		金属塗装の工程についてよく知っていること。			下地材料の調合及び下地付けができること。
		金属塗装の前処理についてよく知っていること。			とぎがよくできること。
		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。			仕上がりができること。
		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。	3 塗料・塗膜検査実習		塗装の良否が判定できること。
		金属塗装用補助材料について知っていること。			
		金属塗装用機械及び器具の種類、構造及び使用法について知っていること。			
3 試験法		塗装塗料及び塗膜の試験法について知っていること。			
4 仕様及び積算		仕様及び積算について知っていること。			
木工塗装科 専攻学科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1 塗料		木工塗装塗料の種類及び性質について知っていること。	1 塗装機器操作実習		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。
2 塗装法		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 木工塗装実習		下地処理がよくできること。
		木工塗装の工程についてよく知っていること。			目止め材料の調合及び目止めができること。
		木工塗装の前処理についてよく知っていること。			とぎがよくできること。
		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。			仕上がりができること。
		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。	3 塗料・塗膜検査実習		塗装の良否が判定できること。
		木工塗装用補助材料について知っていること。			
		木工塗装用機械及び器具の種類、構造及び使用法について知っていること。			
3 試験法		塗装塗料及び塗膜の試験法について知っていること。			
4 仕様及び積算		仕様及び積算について知っていること。			

専攻学科		教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技		教科名	対応する技能照査の基準の細目
建築塗装科	専攻学科	1 建築構造	建築構造について知っていること。	専攻実技		1 塗装機器操作実習	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。
		2 塗料	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 建築物塗装・足場実習	下地処理がよくできること。
		3 塗装法	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。				目止め材の調合及び目止めができること。
			建築塗装の工程についてよく知っていること。				下地材の調合及び下地付けがよくできること。
			建築塗装の前処理についてよく知っていること。				とぎがよくできること。
			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。				仕上げができること。
			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。			3 足場実習	
			建築塗装用補助材料について知っていること。			4 3 塗料・塗膜検査実習	塗装の良否が判定できること。
			建築塗装用機械及び器具の種類、構造及び使用法について知っていること。				
			高所作業での安全についてよく知っていること。				
		3 試験法	塗装塗料及び塗膜の試験法について知っていること。				
		4 仕様及び積算	仕様及び積算について知っていること。				

デザイン系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科			系基礎実技		
教科名			対応する技能照査の基準の細目		
1	コンピュータ概論	コンピュータ基礎について知っていること。	1	器具使用法	器具の取扱いができること。
2 1	生産工学概論	生産工学について知っていること。	2	平面及び立体構成基本実習	平面及び立体構成ができること。
3 2	マーケティング論	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	色彩構成基本実習	色彩構成ができること。
4 3	製図	製図の基礎について知っていること。	4	コンピュータ操作基本実習	コンピュータの操作ができること。
5 4	色彩	色彩について知っていること。	4 5	デザイン基本実習	デザインがよくできること。
6 5	造形	造形について知っていること。	5 6	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業がよくできること。
7 6	デザイン	デザインについて知っていること。			
8 7	材料及び加工法	材料及び加工法について知っていること。			
9 8	安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			

専攻学科			専攻実技		
教科名			対応する技能照査の基準の細目		
1	広告概論	広告について知っていること。	1	設計実習	設計及び試作ができること。
2	施工法	広告物の施工法についてよく知っていること。	2	工作実習	各種材料の工作ができること。
		広告物の仕上方法について知っていること。	3	広告物製作実習	広告物の製作ができること。
		広告物の設計について知っていること。			広告物の施工ができること。 広告物の製作・施工ができること。
3	関係法規	屋外広告物関係法規について知っていること。	4	展示及び装飾実習	各種広告物の展示及び装飾ができること。

専攻学科			専攻実技		
教科名			対応する技能照査の基準の細目		
1	人間工学	人間工学についてよく知っていること。	1	製品計画実習	製品計画ができること。
2	工業デザイン	工業デザインについてよく知っていること。	2	試作表現実習	試作表現ができること。
3	工作法	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	工業デザイン実習	工業デザインがよくできること。
4	関係法規	関係法規について知っていること。			

専攻学科			専攻実技		
教科名			対応する技能照査の基準の細目		
1	広告概論	広告について知っていること。	1	写真制作実習	写真制作ができること。
2	印刷及び写真	印刷についてよく知っていること。	2	商業デザイン実習	商業印刷物のデザインができること。
3	視覚伝達法	視覚伝達法について知っていること。			
4	関係法規	関係法規について知っていること。			

の文書作成ができること。

– 256 –

教科名			対応する技能照査の基準の細目		
貿易事務科	専攻学科	1	貿易実務		貿易実務の基礎についてよく知っていること。
					輸出に関することについてよく知っていること。
					輸入に関することについてよく知っていること。
		2	ビジネス英語		基礎的貿易英語について知っていること。
					ビジネス英語について知っていること。

教科名			対応する技能照査の基準の細目		
	専攻実技	1	貿易実務実習		貿易売買契約、輸出承認、輸出報告、輸入契約及び輸入承認の事務の取扱いがよいこと。
					輸出入関連書類の作成がよいこと。
					簡単な英会話ができること。

流通ビジネス系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科			系基礎実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1	商業概論	企業経営及び企業組織について知っていること。	1	接客及び応対実習	応接がよいことができること。
		商品の分類についてよく知っていること。	2	OA機器操作基本実習	OA機器の取扱いがよいことができること。
		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	市場調査基本実習	市場調査ができること。
		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実習	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。
	2 市場調査知識	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	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	3 コミュニケーション概論	コミュニケーションスキルについて知っていること。	6	該当教科なし	商品の性質に応じた取扱いがよいことができること。
	4 接客及び応対知識	応対法についてよく知っていること。	7	該当教科なし	仕入れ及び販売業務ができること。
5	OA機器	OA機器の使用法についてよく知っていること。			
	6 安全衛生	安全衛生について知っていること。			
	7 関係法規	商業関係法規について知っていること。			

ショップマネジメント科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1	小売販売知識	小売店事務の処理方式についてよく知っていること。	1	小売販売実習	小売店用文書事務の処理がよいことができること。
		顧客情報の収集及び管理についてよく知っていること。			商品の管理がよいことができること。
2	商品知識	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。			商品の展示がよいことができること。
		商品の展示の仕方についてよく知っていること。	2	包装実習	目的別包装がよいことができること。
		目的別包装の仕方についてよく知っていること。			

流通マネジメント科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
1	卸売販売知識	卸売店事務の処理方式についてよく知っていること。	1	卸売販売実習	卸売店用文書事務の処理がよいことができること。
		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	小売支援実習	小売支援ができること。
2	商品知識	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。			
		商品の展示の仕方についてよく知っていること。			
		目的別包装の仕方についてよく知っていること。			
3	小売支援	小売支援機能について知っていること。			

写真系

※ 赤字は修正、青字は追加

基礎学科			基礎実技		
系基礎学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 写真学概論	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。		1 撮影用機器使用法	写真の機材及び用具の使用ができること。
	2 写真の原理	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。			感光材料の取扱いがよくできること。
	3 レンズ及びカメラ	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。 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。		3 光源使用法	撮影光源の取扱いがよくできること。
	4 材料	感光材料及び写真機材について知っていること。		4 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業がよくできること。
	5 安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			
専攻学科			専攻実技		
写真科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 色彩論及び色彩心理学	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。		1 撮影実習	写真の構成、光、色彩等を考えた表現ができること。
	2 構図法	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 現像実習	現像液その他の薬品の取扱いがよくできること。
	3 撮影法	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 修整実習	修整ができること。
		写真撮影の発想と着眼点についてよく知っていること。			
		肖像写真等の制作についてよく知っていること。			
専攻実技		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。			
	4 現像法	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。			
	5 修整法	白黒、カラーネガの修整についてよく知っていること。			

社会福祉系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 社会福祉概論	社会福祉についてよく知っていること。		1 社会福祉援助基本実習	社会福祉に関する相談、助言、指導その他の援助がよいこと。
	2 介護概論	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。		2 介護計画基本実習	介護計画作成及び記録 ができること。
	3 心理概論	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。		3 介護基本実習	介護に関する基本的な作業ができること。
	4 精神衛生概論	精神衛生について知っていること。		4 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	5 医学一般	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 高齢者福祉論	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。			
	7 障害 が い者福祉論	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。			
	8 社会福祉援助技術	社会福祉援助技術について知っていること。			
	9 安全衛生	公衆衛生について知っていること。			
		安全衛生についてよく知っていること。			
	10 関係法規	介護関係法規について知っていること。			

介護サービス科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 家政学概論	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。		1 栄養及び調理実習	献立作成、栄養計算及び調理がよいこと。
	2 人間学	コミュニケーション介護について知っていること。		2 被服及び住生活の維持管理実習	住生活の維持管理 ができること。
		手話及び点字について知っていること。		3 手話及び点字実習	手話及び点字ができること。
	3 リハビリテーション論	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・介護用品取扱実習	福祉用具・介護用品の取扱いがよいこと。
	4 栄養及び調理	栄養、調理、被服及び住居について知っていること。		5 高齢者介護実習	食事、排泄、入浴及び清拭の介護がよいこと。
	5 被服及び住生活の維持管理	栄養、調理、被服及び住居について知っていること。		6 障害 が い者介護実習	食事、排泄、入浴及び清拭の介護がよいこと。
	6 レクリエーション指導法	レクリエーションについて知っていること。		7 レクリエーション指導実習	レクリエーション指導がよいこと。

理容・美容系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科			系基礎実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
系基礎学科	1 理容・美容技術概論	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。	系基礎実技	1 理容・美容基本実習	理容・美容器具の取扱いができること。
	2 衛生管理	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 衛生管理消毒実習	理容・美容の基礎技術に関する基本動作ができること。
		感染症及びその予防法について知っていること。			消毒ができること。
		消毒法についてよく知っていること。		3 香粧品化学実習	化学薬品の取扱い及び溶液の調整ができること。
	3 理容・美容保健	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。		4 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業がよくできること。
	5 理容・美容の物理・化学 香粧品化学	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。			
		光・熱及び電気等の物理について知っていること。			
系基礎実技	7 理容・美容運営管理	理容・美容に関する経営管理等について知っていること。	系基礎実技		
	8 安全衛生	安全衛生についてよく知っていること。			

専攻学科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
専攻学科	1 理容文化論	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。	専攻実技	1 美容実習	頭部・顔部及び頸部技術がよくできること。
	2 理容技術理論	理容技術の手法及び理論についてよく知っていること。			顔面技術がよくできること。
		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。			特殊技術ができること。
		理容デザインについてよく知っていること。			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。
専攻実技	3 関係法規・制度	理容関係法規について知っていること。	専攻実技		

専攻学科			専攻実技		
教科名		対応する技能照査の基準の細目	教科名		対応する技能照査の基準の細目
専攻学科	1 美容文化論	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。	専攻実技	1 美容実習	頭部・顔部及び頸部技術がよくできること。
	2 美容技術理論	美容技術の手法及び理論についてよく知っていること。			和装技術がよくできること。
		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。			特殊技術ができること。
		美容デザインについてよく知っていること。			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。
専攻実技	3 関係法規・制度	美容関係法規について知っていること。	専攻実技		

接客サービス系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	サービス企業概論	サービス企業の経営及び組織について知っていること。		1	接客実習	客の応接がよいことができること。
	2	観光概論	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機器操作基本実習	OA機器の取扱いがよいことができること。
	3	マーケティング理論	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実習	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について知っていること。		4	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	5	接客知識	接客法についてよく知っていること。		5		
	6	OA機器	OA機器の使用法についてよく知っていること。		6		
	7	安全衛生	安全衛生について知っていること。				
	8	該当教科なし	関係法規について知っていること。				

ホテル・旅館・レストラン科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	公衆衛生	公衆衛生について知っていること。		1	フロント業務実習	フロントオフィス業務がよいことができること。
		2	食品衛生	食品衛生について知っていること。		2	フロントサービス実習	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いことができること。
		3	業務知識	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	レストラン業務実習	食器類の取扱いがよいことができること。
				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。				テーブルサービス及びブルームサービスがよいことができること。
				食器類及び備品類についてよく知っていること。				テーブルセッティング及び宴会場のセッティングがよいことができること。
				料理及び飲料についてよく知っていること。				レストランでのオーダーテーキングがよいことができること。
				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。				4
		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。	客室の整備がよいことができること。					
				ランドリーサービスについてよく知っていること。				
		4	施設管理	客室の種類及び設備について知っていること。				
				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。				
客室の整備についてよく知っていること。								
5	関係法規	関係法規について知っていること。						

観光ビジネス科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目		
		1	旅行業務	旅行業務についてよく知っていること。		1	旅行業務実習	ツアープランニングがよいことができること。		
				ホテルの概要について知っていること。				国内旅行業務がよいことができること。		
		2	広告宣伝	商品計画の方法についてよく知っていること。				2	観光業務実習	旅行に関する諸票を作成することができること。
				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。						広告宣伝の各種媒体を作成することができること。
				広告宣伝法について知っていること。		3	簿記及び会計実習			観光の情報収集及び計画がよいことができること。
		3	簿記及び会計	物品管理、仕入れ及び販売について知っていること。				観光施設ガイドがよいことができること。		
				商業簿記について知っていること。						
		4	関係法規	会計法について知っていること。						
				観光及び旅行関係法規について知っていること。						

調理系

※ 赤字は修正、青字は追加

調理系			※ 赤字は修正、青字は追加		
系基礎学科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 食文化概論	食文化史等について知っていること。		1 調理基本実習	基本的な調理器具の取扱いができること。
	2 調理学	調理科学について知っていること。			調理の基本がよくできること。
	3 公衆衛生学	公衆衛生について知っていること。		2 食品衛生実習	食品衛生対策ができること。
		環境衛生について知っていること。		3 安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
		感染症の予防について知っていること。			
	4 栄養学	調理による栄養素の変化について知っていること。			
		栄養素の化学的性質について知っていること。			
	5 食品学	食品の特徴と性質について知っていること。			
日本料理科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 日本料理の概要	日本料理の歴史について知っていること。		1 調理準備実習	日本料理用器具類の取扱いがよくできること。
		日本料理の特徴について知っていること。			材料及び調味料の取扱いができること。
		献立の作成について知っていること。		2 調理実習	野菜の下ごしらえができること。
	2 調理器具使用法	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。			魚貝類の下ごしらえができること。
	3 調理法	日本料理の調理法についてよく知っていること。			日本料理の献立の作成ができること。
					日本料理の調理がよくできること。
中国料理科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 中国料理の概要	中国料理の歴史について知っていること。		1 調理準備実習	中国料理用器具類の取扱いがよくできること。
		中国料理の特徴について知っていること。			材料及び調味料の取扱いができること。
		献立の作成について知っていること。		2 調理実習	野菜の下ごしらえができること。
	2 調理器具使用法	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。			魚貝類の下ごしらえができること。
	3 調理法	中国料理の調理法についてよく知っていること。			肉類の下ごしらえができること。
					中国料理の献立の作成ができること。
					中国料理の調理がよくできること。
西洋料理科	教科名	対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名	対応する技能照査の基準の細目
	1 西洋料理の概要	西洋料理の歴史について知っていること。		1 調理準備実習	西洋料理用器具類の取扱いがよくできること。
		西洋料理の特徴について知っていること。			材料及び調味料の取扱いができること。
		献立の作成について知っていること。		2 調理実習	野菜の下ごしらえができること。
	2 調理器具使用法	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。			魚貝類の下ごしらえができること。
	3 調理法	西洋料理の調理法についてよく知っていること。			肉類の下ごしらえができること。
					西洋料理の献立の作成ができること。
					西洋料理の調理がよくできること。

保健医療系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	系基礎実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	医学概論	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。		1	公衆衛生学実習	検査用機器の取扱いがよいことができること。
	2	医用工学概論	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。		2	解剖学実習	組織検査ができること。
	3	検査機器総論	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。 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	生理学実習	心電計、脳波計、筋電計、呼吸計の取扱いがよいことができること。
	4	情報科学概論	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。		4	病理学実習	薬品及び検査材料の取扱いがよいことができること。 組織検査ができること。
	5	公衆衛生学	公衆衛生についてよく知っていること。		5	生化学実習	生化学分析ができること。
	6	解剖学	器官の組織及び構造についてよく知っていること。		6	微生物学実習	臨床微生物学的検査ができること。
	7	生理学	生理機能について知っていること。		7	医動物学実習	医動物学的検査ができること。
	8	病理学	疾病の種類、原因及び症候について知っていること。		8	医用工学実習	検査用機器の取扱いがよいことができること。
	9	生化学	生体物質化学及び代謝についてよく知っていること。		9	安全衛生作業法	安全作業及び衛生作業ができること。
	10	微生物学	微生物の種類、性質及び培養について知っていること。 主要病原細菌の鑑別について知っていること。 感染、免疫、滅菌及び消毒についてよく知っていること。				
	11	医動物学	蠕虫類、原虫類及びその他の有害動物の種類及び病害について知っていること。				
12	安全衛生	安全衛生について知っていること。					

臨床検査科	専攻学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
		1	臨床医学総論			1	臨床検査実習	臨床医化学的検査ができること。 採血の手技ができること。
		2	臨床病理学総論			2	病理組織細胞学実習	病理組織学的検査ができること。
		3	臨床検査総論	血液の成分及び機能についてよく知っていること。		3	臨床生理学実習	生体現象変換装置の取扱いがよいことができること。
		4	検査管理総論			4	臨床化学実習	
		5	病理組織細胞学			5	臨床血液学実習	採血の手技ができること。 血液学的検査ができること。
		6	臨床生理学			6	臨床微生物学実習	
		7	臨床化学			7	臨床免疫学実習	免疫学的検査ができること。
		8	臨床血液学	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。		8	放射性同位元素検査技術学実習	
		9	臨床微生物学	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。				
		10	臨床免疫学	免疫学についてよく知っていること。				
		11	放射性同位元素検査技術学	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。				
12	関係法規							

装飾系

※ 赤字は修正、青字は追加

系基礎 学科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	系基礎 実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	美術史	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		1	器工具使用法	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2	材料	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		2	デザイン実習	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	3	色彩	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		3	安全衛生作業法	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	4	デザイン	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。				
	5	装飾法	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。				
	6	安全衛生	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。				

フラワー 装飾科	教科名		対応する技能照査の基準の細目	専攻 実技	教科名		対応する技能照査の基準の細目
	1	植物概論	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		1	フラワー装飾品製作実習	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	2	花卉園芸	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。		2	フラワー装飾品維持管理実習	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
	3	フラワー装飾法	(注意) 教科の細目を定めていないため、空白。				

