

## 第2章 職業訓練基準の見直し計画と実施



## 第2章 職業訓練基準の見直し計画と実施

### 第1節 職業訓練基準の見直し計画

#### 1-1 職業訓練基準の見直し分野の選定

法において定められる基準は、職業訓練を公的に品質保証するための重要な基準として運用されているが、高度職業訓練については、新科設置に係る見直しはおこなわれていたが、平成11年の応用課程の設置以来訓練基準の見直しがおこなわれていなかった。しかし、近年、社会や産業の激しい変化、科学・技術・技能の著しい進展等により、職業訓練や就業者をめぐる環境が大きく変化しつつあると考えられる。地域や産業ニーズに的確に対応した訓練を実施していくには、産業動向や人材育成ニーズ、応募状況、訓練内容、修了後の評価等を総合的に検討しながら、教科目その他の効果的な設定や見直しを不断におこなっていく必要があることから、当時の厚生労働省職業能力開発局より平成24年度から技術進歩の速い分野の高度職業訓練の訓練科を順次見直す方針（職業訓練基準の見直しの方針）が示され、高度職業訓練に係る職業訓練基準の見直しに係る必要な基礎資料を以下の対象分野とスケジュールで、概ね4年で全分野を実施することとした。ただし、急速な技術進歩や産業構造の変化が発生した場合は、優先順位を上げて見直すこととしている。以下が平成24年度からの対象分野である。高度職業訓練設置施設一覧は巻末資料5でその網掛部分が今年度対象分野である。

平成24年度 機械分野（専門課程・応用課程）

平成25年度 電気・電子・情報分野（専門課程・応用課程）

平成26年度 建築（デザインを含む）分野（専門課程・応用課程）

平成27年度 繊維・繊維製品、物流、サービス、食品、化学、エネルギー分野  
（専門課程）（1回目）

平成28年度 機械分野（専門課程・応用課程）

平成29年度 電気・電子・情報分野（専門課程・応用課程）

平成30年度 建築（デザインを含む）分野（専門課程・応用課程）

令和元年度 繊維・繊維製品、物流、サービス、食品、化学、エネルギー分野  
（専門課程）（2回目）

今年度は、高度職業訓練に係る基準の見直しの4年目（計画最終年度）となり、表2-1が見直し対象分野である。

表2-1 見直し対象分野

系	科名
輸送機器整備技術系	航空機整備科
テキスタイル技術系	染織技術科
服飾技術系	アパレル技術科
	和裁技術科
食品製造技術系	製パン・製菓技術科
化学システム系	環境化学科
	産業化学科
エネルギー技術系	原子力科
ビジネス技術系	ビジネスマネジメント科
物流システム系	港湾流通科
	物流情報科
接客サービス技術系	ホテルビジネス科
調理技術系	調理技術科

## 1-2 基礎研究会の設置

### (1) 研究の目的

上述したように基盤整備センターでは、厚生労働省と連携のもと、基礎研究会を立ち上げて、高度職業訓練の分野の基準を見直して、①公共職業能力開発施設等に対しては訓練内容の適正な見直しや弾力的運営等に寄与し得る資料を提供し、②厚生労働省に対しては、専門調査員会の検討の一助となる有益な検討素材を提供することである。

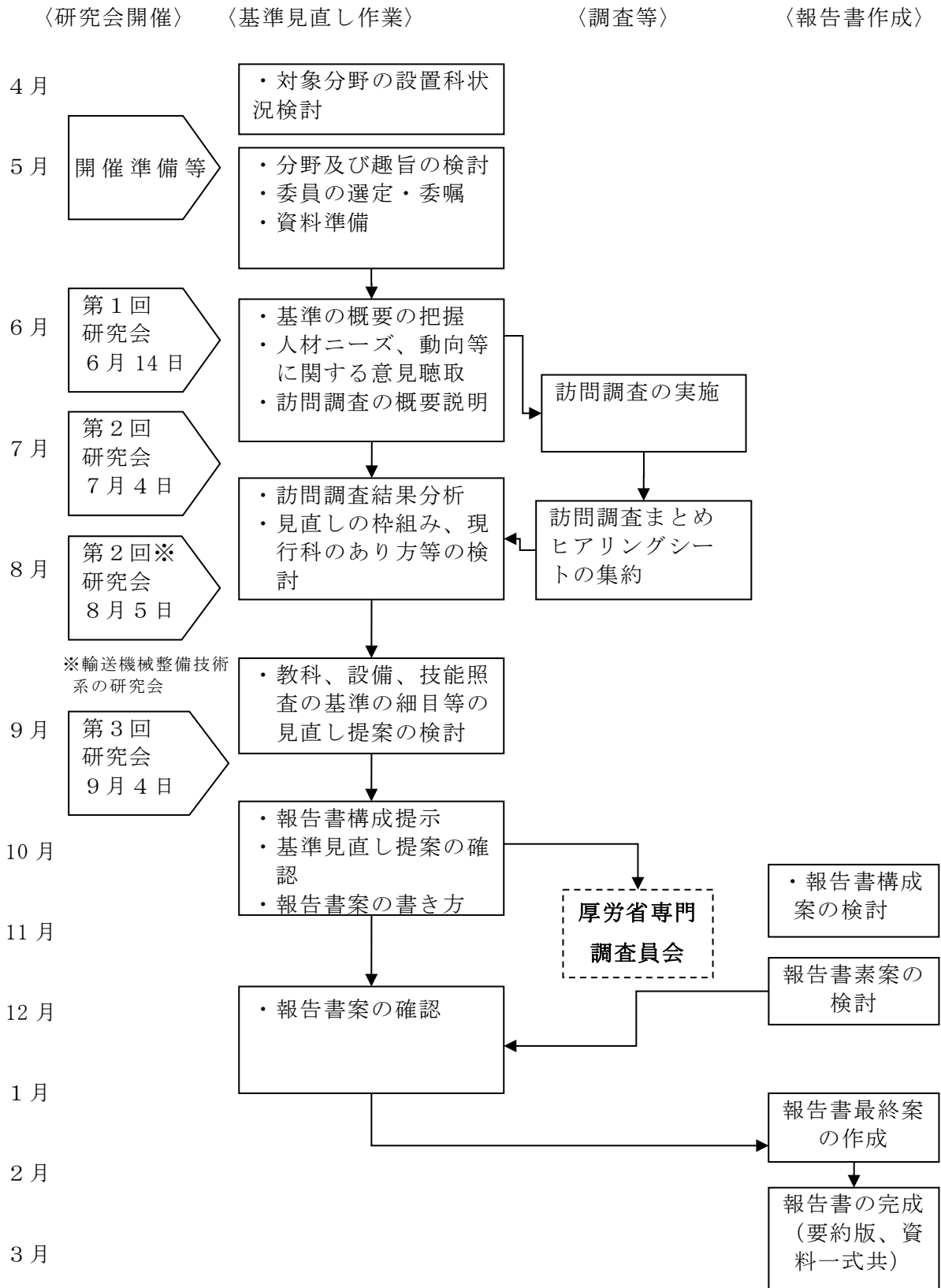
### (2) 検討分野

繊維・繊維製品、物流、サービス、食品、化学、エネルギー分野（専門課程）

### (3) 基礎研究会の構成

基礎研究会の委員については、県立産業技術短期大学校 1名（専門課程）、雇用支援機構 7名、職業大 1名の職業訓練の専門家からの構成とした。

(4) 基礎研究会スケジュール



(5) 基礎研究会の対象科

平成24年度から現在のような基礎研究会において基準の見直しをおこない、今年度で各分野を2回見直すこととなる。対象分野については、設置科が少ない、あるいは設置科がない希少訓練科が対象となっている。これらの訓練科については、技能検定や職業訓練指導員免許等と関連している場合もあることから安易に廃止することはできない。そのため、前回平成27年度においては設置科がない場合であってもできる限り基準の見直しをおこなうこととした。当該分野に係る設置科のない対象科については、各関係分野の専門家（過去に訓練指導等に携わった経験を有する者等）に協力を依頼し、それぞれの教科の細目、設備の細目、技能照査の基準の細目等に係る基準の見直しに係るヒアリング調査をおこない、基準の見直しに係る分析をして、未整備であった設備の細目等を作成した。

今年度については、表2-2の設置状況を勘案して対象系4系5科の系専攻科とした。また現在設置科がない6系8科の訓練科については、表2-3のとおりで基準の見直しを見送ることとなった。

表2-2 基準見直しの対象専攻科の設置状況

系	専攻科	設置施設	専攻科
輸送機械整備 技術系	航空機整備科	千葉職業能力開発短期大学校 成田校	航空機整備科
物流システム系	港湾流通科	港湾職業能力開発短期大学校 横浜校	港湾流通科
		港湾職業能力開発短期大学校 神戸校	港湾流通科
	物流情報科	港湾職業能力開発短期大学校 横浜校	物流情報科
		沖縄職業能力開発大学校	物流情報科
接客サービス 技術系	ホテルビジネス 科	沖縄職業能力開発大学校	ホテルビジネス科
		福島県立テクノアカデミー会津 職業能力開発短期大学校	観光プロデュース 学科
		山梨県立産業技術短期大学校 塩山キャンパス	観光ビジネス科
		鹿児島ホテル短期大学校	ホテルビジネス科
調理技術系	調理技術科	滋賀県調理短期大学校	調理技術科
		奈良調理短期大学校	調理技術科
		熊本職業訓練短期大学校	調理技術科

表2-3 基準見直しを見送る専攻科

系	専攻科
テキスタイル技術系	染織技術科
服飾技術系	アパレル技術科
	和裁技術科
食品製造技術系	製パン・製菓技術科
化学システム系	環境化学科
	産業化学科
エネルギー技術系	原子力科
ビジネス技術系	ビジネスマネジメント科

#### (6) 基礎研究の調査方法

今年度の対象分野については、設置科がない希少訓練科が対象となっていることから、例年のアンケート調査ではなく、基礎研究会を対象施設で実施するなどヒアリング調査等を実施して産業技術動向、人材育成状況、職業能力開発施設の運営等を把握した。

具体的には、輸送機器整備技術系、物流システム系、接客サービス技術系については基礎研究会の委員を招集して、そのうち1回を設置施設で開催し、担当指導員と意見交換をした。調理技術系では、委員を招集することが困難なため、全ての設置施設へのヒアリング調査をもって基礎資料をまとめることとした。

#### (7) 研究成果と活用

本報告書は、基礎研究会の調査結果や討議を踏まえて、以下の①、②に沿ってまとめたものである。

- ① 規則別表第六及び第七を構成する訓練系・専攻科、名称、教科目名、技能及び知識の範囲、訓練時間、設備の種別・名称、技能照査の見直しを実施する。
- ② 基準の細部に係る見直し検討及び提案する。
  - 「教科の細目」について、必要に応じた見直し。
  - 「設備の細目」について、必要に応じた見直し。
  - 「技能照査の基準の細目」について、必要に応じた見直し。

①及び②の基礎資料を、厚生労働省が設置する専門調査員会における省令等改正に関する検討の資料として研究結果を提供する。また各職業能力開発施設等産業・技術動向、職業能力開発ニーズの把握及び訓練内容の改善等に関する参考資料とする。

## 第2節 基礎研究会による検討

### 2-1 見直しのポイント

基礎研究会が設置できる専攻科は、当該分野の専門家委員により研究会において検討し、また設置できない専攻科は、設置施設へのヒアリング調査を実施して、担当指導員等から規則別表六に基づいた、教科細目、設備細目、技能照査の基準の細目についての見直しの意見聴取をおこなった。

以下に見直しをおこなう場合の厚生労働省から求められたポイントである。

- ▶ 規則別表第六に基づく訓練を実施する際に従うべき「最低限の内容」を示したものとする。
- ▶ 規則別表第六で定める教科設定時間は、訓練時間全体のうち「標準的な内容」かつ「最低限の内容」の時間のみを規定しており、規定していない残りの時間は、訓練実施者が、地域のニーズ・産業ニーズ等に合わせたものを設定できる。規則別表はあくまでもベースという位置づけである。
- ▶ 変更した場合は、規則別表第六に基づいて訓練をおこなっている全ての施設に対して変更を求めることになるので、変更する場合は、一部の施設でおこなっているものではなく、当該訓練科を設置する全ての施設においておこなうべき内容とする。
- ▶ 規則別表六を変更する場合は、当該訓練科の訓練生の仕上がり像として適切なものであり、かつ、以下のいずれかであって、原則、その理由を客観的な指標等で証明できる場合とする。
  - ・就職先の人材ニーズにより就職するのに必要又は必要となくなったもの
  - ・法令等の改正により必要又は必要となくなったもの
  - ・現行基準が明らかに誤りであるもの
  - ・上記以外で、変更しなければ訓練をおこなうことが困難となるもの
- ▶ 規則別表六と教科の細目は、学科及び実技それぞれについての基準を示しているものであるため、基準上は「実学一体」という考え方はではない。実際にそのような訓練の実施については、運用上で対応することとなる。

#### (1) 教科及び教科の細目について

- ・名称変更、追加及び削除等を変更する際には、変更するための理由が必要となる。
- ・変更する際には、他系及び他専攻科においても同じ教科があることに注意する必要がある。

#### (2) 教科及び教科の細目の訓練時間について

- ・教科の細目を削除及び追加した場合は、原則、その分訓練時間について整合性をとる。



(3) 設備の細目について

- ・教科及び教科の細目にあった設備とする必要があり、教科等が追加となった場合は、それを教えるために必要となる設備を追加する。また教科等が削除となった場合は、それを教えるために必要だった設備を削除する。
- ・新規に機器を追加する、又は、機器の台数を増やす場合は、「どの教科」に「どれだけ使用する」のか、台数の設定が機器の使用時間から、その教科をおこなう上で最低限必要とする台数となっているのか客観的な指標等により証明する必要がある。

(4) 変更する際の注意点

- ・規則別表においては、資格取得をイメージさせるものは避ける。  
 その他に技能照査の基準の細目については、以下に示す法第21条及び同法施行規則第29条に規定されているように「教科の科目について習得すべき技能または知識の水準に達しているか否か」を判定するものである。その教科の科目と技能照査の基準の細目の照合もおこなった。

職業能力開発促進法 第21条

(技能照査)

公共職業能力開発施設の長は、公共職業訓練（長期間の訓練課程のものに限る。）を受ける者に対して、技能及びこれに関する知識の照査（以下この条において「技能照査」という。）を行わなければならない。

- 2 技能照査に合格した者は、技能士補と称することができる。
- 3 技能照査の基準その他技能照査の実施に関し必要な事項は、厚生労働省令で定める。

職業能力開発促進法施行規則 第29条

(技能照査の基準)

技能照査は、普通課程の普通職業訓練又は専門課程若しくは応用課程の高度職業訓練を受ける者に対して、それぞれの訓練課程の職業訓練において習得すべき技能及びこれに関する知識を有するかどうかを判定するため、教科の各科目について行うものとする。

2-2 基礎研究会での討議内容

今年度の対象分野については、設置科がない希少訓練科が対象となっていることから、全3回の基礎研究会のうち対象分野の設置科のある施設で1回実施した。具体的には、基礎研究会は輸送機器整備技術系、物流システム系、接客サービス技術系については委員を招集して、そのうち1回を設置科のある施設で開催した。基礎研究会では毎回、グループ(系)ごとに討議した内容をまとめ、発表してもらった。これにより、各系の見直しの進捗状況を全委員で共有することができた。

以下は基礎研究会の3回にわたる討議内容の議事概要である。

## 第一回基礎研究会

1. 日時 令和元年6月14日(金) 13:30～17:00
2. 場所 職業能力開発総合大学校 1号館 大会議室・第1会議室
3. 出席者 委員名簿参照
4. 内容

(1) 普通課程及び専門課程の合同開会説明会(大会議室)

- ① 基盤整備センター 伊勢崎開発部長の挨拶
- ② 厚生労働省 黒田職業能力開発指導官より訓練基準の説明

(2) 専門課程 基礎研究会 (第1会議室)

① 事務局による配布資料の確認と説明

- ・基礎研究会を開催しない調理技術系は施設のヒアリング調査を実施予定
- ・職業能力開発促進法第19条の職業訓練の根拠となっている法律についての説明

② 見直しのポイントについて

第1回見直しポイントは、施設の実情をふまえて意見を出し合っただけいろいろなことを網羅して、各グループで必要な情報を収集して、その後必要な事項を絞り込む。

第2回見直しポイントは、物流システム系、接客サービス技術系の設置科のある沖縄職業能力開発大学校、輸送機械整備技術系の設置科のある千葉職業能力開発短期大学校成田校において、施設見学及び担当指導員の方と意見交換、また第1回の研究会での漏れなどの再確認をおこなう。

第3回見直しポイントは、厚生労働省へ提出する最終案を作成する。

③ 座長紹介及び各系代表者

座長 職業能力開発総合大学校 横山先生

各系代表者

物流システム系 松田先生(港湾職業能力開発短期大学校神戸校)

接客サービス技術系 與儀先生(沖縄職業能力開発大学校)

輸送機械整備技術系 合田先生(千葉職業能力開発短期大学校成田校)

④ 各系の討議内容の報告

【物流システム系】

昨年度の大学校カリキュラム検討委員会において検討した資料内容の確認をした。

- ・系基礎学科と系基礎実技の訓練時間と教科の細目を統一した。
- ・系基礎学科の訓練時間「物流概論 35→70」「輸送概論 70→35」に変更した。
- ・系基礎実技「基礎工学実験」「物流機会実習」「データ処理実習」の教科の細目を港湾流通科の内容に統一した。

次回（第2回）は、専攻学科と実技について検討、物流情報科の変更・改正の理由を港湾流通科レベルに修正する予定とした。

#### 【接客サービス技術系】

教科の科目「食品実験」について科目としては他の科目で網羅できるため、整理する方向で検討する。理由については、現在ホテル、観光業界に就く上で調理、食品部門には専門職種が確立されている。貯蔵や食品添加物の内容は調理実習や他科目内で充当することもできるのではないかと考えられる。微生物や食品貯蔵等の実験機材の設備について維持管理等が難しいと思われる。

#### 【輸送機械整備技術系】

時間数を増やすところの細目の追加は問題ないが、時間数を減らすところの細目の削除は難しい、細目ごと入れ替えたものについては、扱いに困っている。

### 第二回基礎研究会【物流システム系】【接客サービス技術系】

1. 日時 令和元年7月4日（木） 9：30～17：00
2. 場所 沖縄職業能力開発大学校 会議室
3. 出席者 委員名簿及び各系担当指導員
4. 内容
  - ① 基盤整備センター 磯部室長の挨拶
  - ② 岡村学務課長の説明による施設見学
    - ・施設概要の説明の後、ホテルビジネス科・物流情報科を中心に施設の見学実施
  - ③ 事務局による説明 第一回の議事概要の確認
  - ④ 各系の検討
    - ・施設の担当指導員を交えての職業訓練基準についての意見交換をおこなった。
  - ⑤各系の討議内容の報告

#### 【物流システム系】

- ・系基礎学科と系基礎実技について、前回検討した変更の理由の検討をした。
- ・港湾流通科と物流情報科に分かれて、施設の担当指導員を交えて前回検討した時間数の変更の検討と変更理由の検討をした。

#### 【接客サービス技術系】

- ・前回に引き続き食品実験の見直し→科目をなくす方向で検討した。
- ・食品衛生学の学習内容は、科目「食品学」の細目「食品学概論」の中に含める。
- ・「食品学概論」と「食品衛生学概論」を「食品学・食品衛生学概論」に変更する。
- ・第4次産業革命関連として、テクノアカデミー会津ではタブレットを導入したが、ハードウェア以外の部分の導入についても検討が必要でシステム開発用の人材の育成等は現実的ではなく、外注で製作を依頼するのが現実的と思われる。

## 第二回基礎研究会【輸送機械整備技術系】

1. 日時 令和元年8月5日(月) 10:30～12:15

2. 場所 千葉職業能力開発短期大学校成田校 2階会議室

3. 出席者 成田校 航空機整備科 合田先生(委員)  
矢吹能開部長、山田先生、岩崎先生、立花先生

4. 内容

①基盤整備センター 磯部室長の挨拶

②事務局による説明 第一回の議事概要の確認

③基準の見直しの検討

厚労省の訓練基準の教科の科目の訓練時間が5時間単位なので、例えば50時間の科目であれば、3単位(1単位18時間×3=54時間)訓練をおこなわなくてはならず、微妙な差異の積み重ねで標準カリキュラムを長く実施しなければいけないという意見があった。

・設備の細目の検討

成田校の現状の設備を参考に見直しがおこなわれた。

(ピストンエンジン、タービンエンジンの台数等)

・技能照査の基準の細目の検討

「～ができること」「～の説明ができること」の表現の整理等をおこなった。

・教科の細目の時間数と細目の検討

溶接など複数の教科にまたがった教科について、訓練時間が現実的でないものを整理した。

### 第三回基礎研究会

1. 日 時 : 令和元年9月4日(水) 13:30～16:30
2. 場 所 : 職業能力開発総合大学校 1号館 4階第1会議室
3. 出席者 : 委員名簿参照
4. 内 容

- ①基盤整備センター 伊勢崎開発部長の挨拶
- ②事務局による説明 第二回の議事概要の確認ほか
- ③職業訓練基準の見直しの留意事項及び各系の見直しポイント説明

#### 全体的な内容

- ・別表六の時間数、教科の科目を見直した場合は、客観的理由を明記する。
- ・教科の細目において同一訓練系にある訓練科は、系基礎科目(学科、実技)がすべて共通なため、不整合が生じないように配慮する。
- ・教科の細目の見直しについては、時間数の増減、教科の細目の増減に対応して不整合が生じないように配慮し客観的理由を明記する。
- ・技能照査の基準の細目については、教科の科目に対応してどの項目で評価しているか整理する。
- ・教科の細目、設備基準の細目、技能照査の基準の細目のそれぞれの関連性を考慮して見直しをおこなう。
- ・見直しが必要とされる事項については、事由を明確に示し、その理由を具体的に記述する。

#### 【輸送機械整備技術系】

##### 別表六

- ・専攻実技の時間数を 1210→890 に変更する理由  
教科の細目の専攻実技の時間数変更理由を考慮して明記する。

##### 教科の細目

- ・専攻学科の機体学、発動機学、航空装備学の時間数の変更理由  
関連専攻実技の時間数のバランスだけで説明することは不明瞭、もう少し業界等の現状を踏まえての見地が必要と思われる。

##### 技能照査の基準の細目

- ・教科の科目ごとに技能照査の基準の細目のどの項目で評価

教科の科目	技能照査の基準の細目
-------	------------

- |           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 例 機械工学概論  | 1 機械の種類及び用途について知っていること。 |
| 原動機工学概論   | 2 内燃機関について知っていること。      |
| 電気・電子工学概論 | 3 電気理論について知っていること。      |

**【接客サービス技術系】**

別表六 →概ね良いと思うが下記のように整理して明記

- ・専攻学科の教科の科目「食品衛生学」、「食品学」の見直しについての理由  
例 この科目に関連のある調理の職種は専門職として位置付けられている、また就職先から求められるニーズとしても関連性が低く、本訓練科で習得すべき内容として標準かつ最低限の内容としては、必要度が低下してきているという意見が実施施設から多く出たので整理した。
- ・専攻学科の教科の科目に「インバウンド概論」を追加する理由
- ・専攻実技の教科の科目「食品実験」を削除する理由
- ・専攻実技の教科の科目「インバウンド実習」を追加した理由

教科の細目 →概ね良いと思うが整理して明記

- ・専攻学科の「観光論」「食品学」「食品衛生学」の見直し及び「インバウンド概論」を追加する理由
- ・専攻実技の教科の科目の「サービス実習」の見直し、「食品実験」の削除、「インバウンド実習」追加の理由

技能照査の基準の細目 →概ね良いと思うが整理して明記

**【物流システム系】**

別表六 特になし

教科の細目\_\_系基礎→概ね良いと思うが情報処理実習の時間数が 65H→70H

設備の細目 特になし

技能照査の基準の細目\_\_系基礎 特になし

港湾流通科

教科の細目\_\_専攻 →概ね良いと思うが整理して明記

技能照査の基準の細目\_\_専攻→概ね良いと思うが整理して明記

物流情報科

教科の細目専攻学科→物流論：細目が増え時間数が増えた理由は理解できるが細目が減った理由が不明

→物流工学：自動化システムにまとめた理由が不明

→物流システム工学：学科より実技を重要視した理由が不明、物流システム実習へ移動の明確化

→物流情報工学：学科より実技を重要視した理由が不明、物流情報処理実習へ移動の明確化

教科の細目専攻実技 →物流実務実習：時間数の増減によりどの細目が減ったのか、増えたのか、またその細目の理由

→物流システム実習：学科より実技を重要視した理由が不明、物流システム工学から移動した細目の明確化

→物流情報処理実習：学科より実技を重要視した理由が不明、物流情報工学から移動した細目の明確化  
細目が減っているが時間数は増えている。

技能照査の基準の細目\_専攻→概ね良いと思うが整理して明記

#### ④各グループの最終見直し案報告

##### 【輸送機械整備技術系】

- ・教科の科目の時間数の変更をおこなった。それに対応して教科の細目を追加、削除及び技能照査の基準の細目を追加、削除した。
- ・訓練基準の時間数については、他の系が概ね 60%程度が規定されているが本系においては約 75%規定されているので今後見直したい。

##### 【接客サービス技術系】

教科の科目の削除、追加をした。

- ・専攻学科の「食品衛生学」は削除し、「食品学・食品衛生学」に変更
- ・専攻学科に「インバウンド概論」を新設
- ・専攻実技の「食品実験」は削除し、「調理実習・食品実験」に変更
- ・専攻実技に「インバウンド実習」の新設

以上の変更、新設に伴い、それに対応して教科の細目の追加、削除及び技能照査の基準の細目を追加、削除した。

##### 【物流システム系】

系共通の基礎学科、基礎実技について

- ・教科の科目の「関連法規」「関係法規」を別表に合わせて変更
- ・教科の科目の時間数の変更をおこなった。それに対応して教科の細目を追加、削除及び技能照査の基準の細目を追加、削除した。

港湾流通科

- ・専攻学科の教科の科目名「物流論」を「国際物流論」、「物流機械工学」を「物流機械管理論」、「情報工学」を「情報データ管理分析」、「情報通信システム」を「流通情報処理」に変更する。

・専攻実技の教科の科目名「電気機器実習」を「物流機器実習」、「データ処理システム実習」を「データベース構築実習」、「流通システム設計」を「流通システム実習」に変更する。

以上の変更に伴い、それに対応して教科の細目の追加、削除及び技能照査の基準の細目を追加、削除した。

#### 物流情報科

・教科の科目の時間数の変更をおこなった。それに対応して教科の細目を追加、削除及び技能照査の基準の細目を追加、削除した。

・物流に関する学科については、基礎学科と専攻学科の整理を港湾流通科の内容と伴に今後検討する。

#### ⑤閉会挨拶 黒田 厚生労働省訓練企画室職業能力開発指導官

職業訓練の水準の維持向上、段階的かつ体系的な職業訓練が実施できるよう統一的な職業訓練基準を設定のための基礎的資料を作成に対して謝辞を述べられた。

### 2-3 接客サービス技術系のヒアリング調査について

接客サービス技術系については、全国において4施設で実施しており、そのうちの2施設より委員を招集しているため、残りの施設へヒアリング調査等をおこなった。以下はヒアリング調査結果である。

#### (1) 山梨県立産業技術短期大学校

観光ビジネス科 2年課程

対応者 校長、事務局長、教務指導部長、担当指導員

##### イ. 施設概要

平成3年11月 第5次山梨県職業能力開発計画

・観光関連産業に従事する労働者の育成を図るための職業訓練の実施に努める。

平成4年 7月 「観光ビジネス科（仮称）新設準備委員会」設置

・委員会を4回開催し、観光関連産業事業所調査及び先進県視察実施

平成5年 3月 新設準備委員会から検討結果報告書提出

##### 【報告書（提言）】

・近年の余暇の増大、生活意識の変化を背景として、体験型や滞在型など観光客のニーズは多様化



- ・観光客の様々なニーズに対応した魅力ある観光やまなしを創造するためには、観光関連作業に従事する人材の養成確保が大きな課題
- ・新たに観光関連産業に従事する若年労働者の養成確保を図る必要

- 平成5年 5月 知事が高等技術専門校に観光ビジネス科設置を表明
- 平成6年 4月 観光ビジネス科で訓練開始（訓練期間1年 定員20人）
- 平成7年12月 知事が高度技能労働者を養成するため、高等技術専門校及び総合能力開発センターを改編し、職業能力開発短期大学校を設置する旨表明
- 平成8年 8月 第6次山梨県職業能力開発計画  
産業技術短期大学校（仮称）を設置して、高度技能労働者の養成のための職業訓練を実施
- 平成8年 9月 山梨県立産業技術短期大学校（仮称）基本計画  
本県において重点を置くべき分野から「電気・電子」、「機械関連」、「情報関連」、「観光関連」の分野について整理。具体的な設置学科は「電子技術科」、「生産技術科」「情報技術科」、「観光ビジネス科」（図2-1参照）
- 平成10年6月 山梨県立産業技術短期大学校の設置が労働大臣から認可
- 平成11年4月 山梨県立産業技術短期大学校開校  
（都道府県立職業能力開発短期大学校として全国で7番目）

高等技術専門校			産業技術短期大学校		
・普通課程 定員170人			・専門課程 定員200人		
機械電子科	20人×2年		生産技術科	20人×2年	
情報システム科	20人×2年	・転換 →	情報技術科	30人×2年	
電気技術科	20人	・転換 →	電子技術科	30人×2年	
観光ビジネス科	20人	・転換 →	観光ビジネス科	20人×2年	
服飾デザイン科	20人	・廃止	・短期課程（在職者） 専門、普通		
OA事務科	30人	・廃止			

図2-1 専攻科の移行

ロ. 育成目標（仕上がり像）

ホテルや旅行会社などの観光産業で活躍できるホスピタリティあふれる人材を育成する。（図2-2参照）具体的には、以下の力を身につける。

- ・旅行業に必要な法律、各種約款、観光資源、運賃・料金に関する知識を有し、旅行業の業務ができる。

- ・ 宿泊部門、料飲部門に必要なサービス技術を有し、ホテルマンとしての業務ができる。
- ・ PR手法、広告宣伝技法、プレゼンテーション技法を有し、観光サービス産業に関連する企画立案ができる。
- ・ 観光産業に適応した、アプリケーションソフトの知識・技術を有し、実務に活用できる。
- ・ 地域固有の資源や産物を観光資源として活用する手法を有し、地域活性化プランの作成や提案ができる。
- ・ 外国人旅行者の行動特性や嗜好等の知識を有し、外国人旅行者への的確な対応ができる。
- ・ インターンシップを通して身につけた、社会人に必要な就業意識、コミュニケーション能力、問題解決能力を有し、実践的に対応できる。

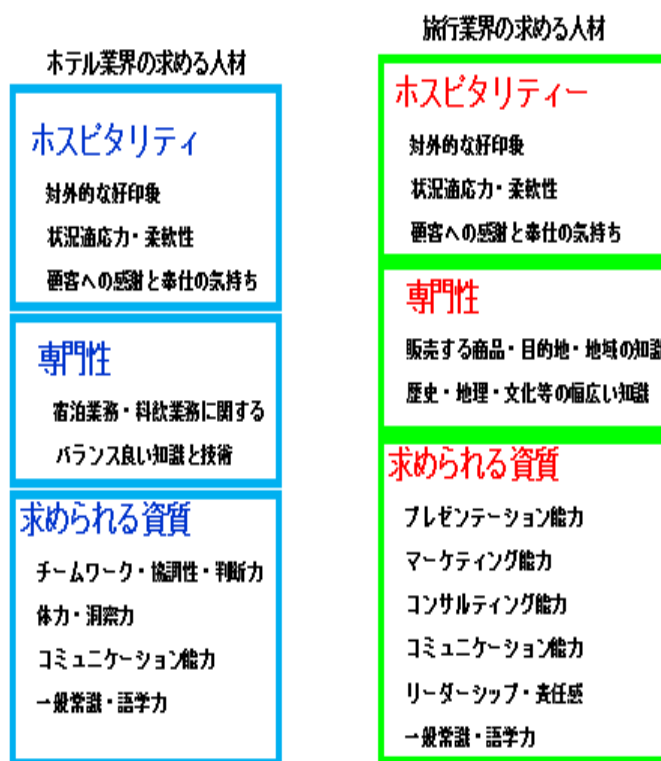


図 2-2 ホテル・旅行業が求める人材像

表 2-4 入り口の状況（応募・入校）

年度	26	27	28	29	30	31
応募者数	20	27	29	25	33	35
入校者数	18	22	24	23	25	21

表2-5 出口の状況（修了・就職・求人）

年度	26	27	28	29	30
修了者数	21	17	20	23	22
就職者数	21	15	18	23	21
求人数	76	74	77	116	98

## ハ. 当該科を取り巻く環境（開設時と比較して）

## ・技能・技術の変化

インバウンドの増加や地方創生の切り札として地域振興が重要なポイントになっており、これらに関する技能・技術のニーズがある。人手不足が浮上し、宿泊業ではI o Tの活用などで効率の良い経営を図っており、これらに関する知識も必要となるなど、開校時との変化は大きい。

## ・設備や機材の変化

授業でもパワーポイントが活用されているように、アナログからデジタルへと変化している。業務の中でもスマートフォンやタブレットが活用されるようになったが、大規模な設備や機材については目新しいものは導入されていない。

## ・開設時は必要なかったが、現在は必要となる技能・技術

インバウンドへの対応力、プレゼンテーション能力、企画宣伝力、PCやモバイルの活用技術、地域資源の発信力、インターネット等を活用した旅行手配、受注のノウハウ

## ・現在では衰退した技能・技術

変化はしているが、ベーシックな部分ではなし

## ・その他

様々なものが高度化され、技能・技術も変化しているため、科目によって時間の過不足や内容の見直しが必要となっている。

## ニ. 教科について

## ・訓練基準に記載はないが、必須と思われる教科

インバウンド、地域振興論

## ・訓練基準に記載されているが不要な教科

特になし

## ・時間数を増やした方が良いと思われる教科

特になし

## ・時間数を減らした方が良いと思われる教科

衛生・食品関連の科目（公衆衛生学、食品衛生学、食品学、食品実験）

ホ. 教科の細目

- ・ 訓練基準に記載はないが、必須と思われる教科

インバウンド

→ 増加するインバウンドへの理解と対応力、実地でお客様に対応できる力を育む

地域振興論

→ 地域資源についての知識を深める（郷土観光論の内容と時間数の見直しでも対応可）

- ・ 訓練基準に記載されているが不要な教科  
特になし

へ. 設備の基準について

- ・ 設備基準に記載されていないが必要な設備  
特になし

- ・ 設備を変更することで効率の向上が見込める設備  
特になし

- ・ 設備基準に記載されているが不要な設備  
食品実験に関連する設備

→ 器具類の稼働が低く薬品の管理や廃液の処分にも手間とコストがかかる

- ・ 設備はそのままが良いが台数変更が必要な設備  
特になし

ト. 別表六について

- ・ 衛生・食品関連の科目（公衆衛生学、食品衛生学、食品学、食品実験）の時間数を集約し、接客に関する内容を拡充した方が良いのではないか
- ・ インバウンドや地域振興論は必要であるが、中長期的に考えると、別表六に含めるのか、裁量時間で対応するのかは検討が必要

チ. その他訓練全般的な意見

校の観光ビジネス科は平成11年の短大開校以来1度も科名を変更しておらず、就職先のターゲットとしては、ホテル業界と旅行業界の2つの業界がターゲットで求める人材としては、ホスピタリティや一般常識・語学力など共通部分も多いが、ホテル業界では体を動かす部分が主で、旅行業界はセールスが主となっている。企業実習は実地での業界への理解を深めるのも重要（生活、就

労・拘束時間が長いことを知り事前にミスマッチをなくす)である。また、外国人対応力も求められている。外国語については、主に英語、中国語、韓国語のニーズがあるが、訪日する中国人、韓国人旅行者は、英語も話せる人が多いため、英語のニーズが高く、中国語に関しては短期集中で学ぶことが多い。また、山梨県独自のニーズとして、インドネシア語のニーズも高いのが特徴である。

最近の業界の傾向としては、星野リゾートのように、フロントとレストランと調理の1人3役をこなす人材を求める会社が出てきている。そのため内容は浅く広くなり、誰でもできるようなオペレーションマニュアル等が必要にはなるが、今まで年間休日が70日など休みの少ないことが一般的であったが、お互いをリカバリーできるようになり年間休日110日など、休みを多くとれるような環境が実現できている。またグランピングなど新しい宿泊施設もある。

また、業務の簡略化・省力化などで、I o Tが活用されて、タブレットで施設内どこでも状況が伝達できたり、顧客の予約などが自動化されたりしてきているが、現状の訓練では、昔ながらの電話練習などのアナログの訓練でおこなっており、そういう最先端のものに関しては、紹介だけして企業実習で実際に見てもらうような指導しかできていない。タブレットを活用した教育向けのホテルシステムはなく、導入するなら本物のホテルシステムの導入が必要で、訓練教材として利用するには困難と思われる。また、I o T関連に関してもメーカーによって使い方などが変わるので、訓練用に導入することなども容易ではない現状である。現在のホテルの予約は、インターネット経由が8~9割を占めて自動化が進んでいる。以前は、インターネット経由の予約をフロントにおいて手作業で管理していたが、最近は自動でデータベース化も進んでいて、省力化だけでなく、需要予測もおこなえるようになり、需要供給により宿泊料金を自動設定するシステムを導入することで、充足と利益の確保に寄与できるようになっている。イールドマネジメント(収益最大化の手法:航空業界が初めにおこなった)の扱いとなっている。また、インターネットを使ったSNSなどによる情報発信力についてのニーズも高いが、諸刃の剣となることもあるので、手法だけでなく、リスクについても併せて理解させることが重要である。

衛生・食品関連の教科については、育てるのがホテルマンであれば、この内容については必須であるが、そこまで深く掘り下げる必要はないと考えている。特に、食品実験に関しては、設備・薬品管理等のメンテナンスに手間とコストがかかるという問題もあり、集約して整理統合が必要であると考えている(例:調理実習の中でおこなうなど)。

観光ビジネス科に関しては、近年は定員を上回る充足率である。就職も求人が多く、今までは山梨県内が主流だったが近年は都内や箱根などの大手ホテル

チェーンにも就職している。留学する学生もわずかであるがいる。

その他外国人観光客の増加でインバウンド（外国人の訪日旅行）や地域振興論についてのニーズが高まっているが、10年後の外国人観光客や地域振興についての予測が不透明のため必須の科目とするかは、慎重な検討が必要と考える。山梨県は観光部が独立して観光産業に力を入れている。富士山、リニア、オリンピック、ワインなどの話題があるので、当校では、サービス実習に、1つの例として帝国ホテルのソムリエの方からワインなどを学んでいる。資格試験として学生には全員1年次に、国内旅行業務取扱管理者試験を受験させている（合格率は30%ぐらい）。2年次には、上位資格である総合旅行業務取扱管理者試験を受験する者もいるが、こちらは難易度が高くほとんど合格者が出ない状況である。

## （2）鹿児島ホテル短期大学校

ホテルビジネス科 2年課程 設立年 平成8年4月

施設都合により電話及びヒアリング調査表を送付して対応した。

### イ. 施設概要

本校では、クレーム処理やチームで働くということなど学校の授業だけでは学べないことをホテルで学び、現場だけでは学べないホテル全体としての知識や資格・検定を学校で学んでいる。2年間を通してしっかりと知識や技術を身につけることができ、さまざまな資格・検定として、技能照査ホテルビジネス実務検定など各種検定を在学中に取得することが可能である。企業研修は有休なので保護者の経済的負担を軽減しながら自分の夢に向かって頑張ることができる。県内の有名ホテルの経験豊かな支配人や専門分野の講師による実務に則った指導が受けられる。また、県内・国内の一流ホテルの研修を体験し、質の高いサービスに触れることができる。カリキュラムではホテルスタッフにとって、一番大切なホスピタリティ・マインドを身に付けることを目的として、ホテル・ブライダル・観光・語学についてさまざまな角度から学ぶことができる。

入校・修了状況は以下のとおりである

表2-6 入り口の状況（入校）

年度	26	27	28	29	30	31
入校者数	38	33	38	29	27	17

表2-7 出口の状況（修了）

年度	26	27	28	29	30
修了者数	18	31	27	24	21

ロ. 取り巻く環境

- ・外国人観光客が増加し英語での接客対応が多くなった。
- ・音響・映像機器等の進化及びIT機器の重要性が高まった。
- ・ブライダルの知識、障害者への対応

ハ. 教科について

- ・ブライダル概論、ブライダル実習を追加 →ホテルの主要な収益源であり、学生からの要望も高い。
- ・調理実習をなくしサービス実習でおこなう →調理師は専門職でホテルスタッフにはサービス実習のなかで実施する。
- ・公衆衛生学、食品衛生学、安全衛生学の時間数を減らす →重要な科目であるが連携し、短期間に集中して習得をする。

### 第3節 ヒアリング調査による検討

調理技術系では、全国で認定訓練施設が3校実施しているので、その施設へヒアリング調査をおこなって基礎資料をまとめることとした。

#### 3-1 ヒアリング調査結果

(1) 熊本職業訓練短期大学校（職業訓練法人 熊本市職業訓練センター）

対応者：校長 事務局長 指導教務課長、担当指導員

イ. 施設概要

調理技術系 調理技術科 3年課程

日本料理コース 西洋料理コース 中国料理コース

設置年：平成30年4月

熊本県の技能に関わる業界団体が集結し、行政の協力を得て平成30年4月設立した、「食の技能」を養成する訓練科を含む、働きながら学ぶ「専門職」短期大学校である。熊本に貢献できる食の技能人材を養成する専門機関をつくり（食の技能拠点構想）、熊本に人材を集めることで、現在、調理・食品製造分野が抱える深刻な人手不足を背景とした、技能離れや人材の県外流出が起こる悪循環を断ち切ることを目指している。（図2-3参照）

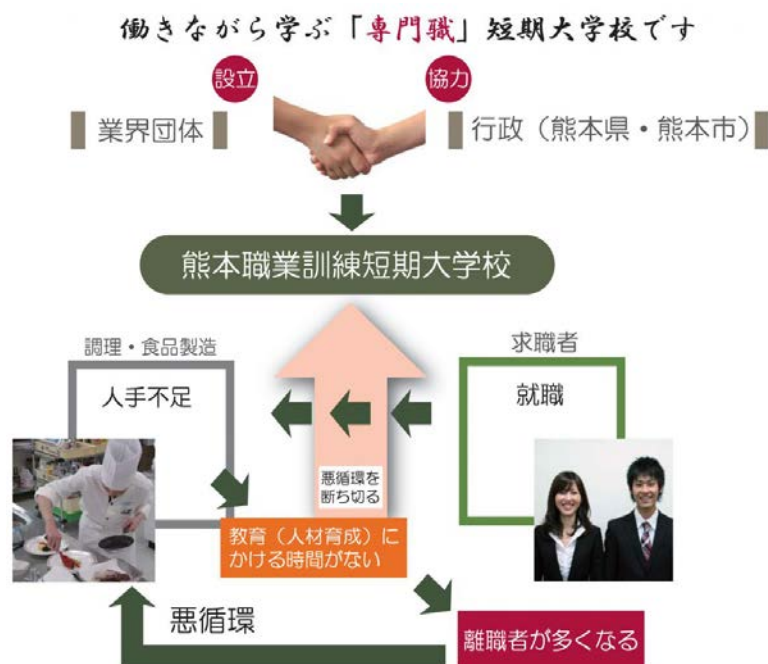


図 2 - 3 人材育成構想 (出典：熊本職業訓練短期大学校ホームページ)

ロ. 主な特徴

- ・ 調理技能に関する団体の要望により設置した。
- ・ 専門調理師の免許を取得して熊本県に定着する人材を養成する。
- ・ 訓練生は傘下企業の従業員が 100%で、無理なく働きながら学ぶため 3 年課程である。
- ・ 調理分野を特化して日本料理、西洋料理、中華料理のコース分けをしている。
- ・ 訓練生は在職者なので就職活動はしていない。

表 2 - 8 入り口の状況 (応募・入校)

年 度	30	31
応募者数	25	15
入校者数	22	15

- ・ 平成 30 年 4 月設立にしたので修了者は出ていない。

ハ. 教科について

- ・ 外国語を追加する。→インバウンド対応のため。
  - ・ 流通管理学、公衆衛生学、接客サービス実習、その他 系基礎学科(安全衛生工学と関係法規を除く) 2 割程度減らす。
- 訓練生は在職者であり O J T として、日ごろから学習しているため



ニ. 教科の細目について

- ・食文化概論 食の歴史・料理人の歴史の追加  
→食の歴史を学ぶことは、食材や作法・マナー、調理理論、伝統技能等の基盤であり、自分の職業の役割や歴史を知る機会を設けるため

ホ. 設備（機器）基準について

- ・ブレンダー 10人に1台程度必要  
→調理実習の内容にスープやソースを作る内容があるため

ヘ. 設備基準に記載されているが、不要な設備（設備名）

- ・急速冷凍庫  
→急速冷凍の技術や効果を学ぶ何らかの実験で使用するという用途であると思われるが、見本や調理法等の学科で学べる内容であり、わざわざ設置する必要性がみえない。
- ・解凍機 洗米機 食器洗浄器  
→時短作業を目的とした機械で当校では、機械操作ではなく技能研鑽に重点が置かれているので不要なため
- ・炊飯器  
→台数よりも何升炊けるかが求められるものと感じる
- ・フードプロセッサ  
→料理教室ではないので、包丁技能を研鑽する時間を削る意味がないため

ト. その他

設立間もないので、訓練基準の見直しについて比較検討をすることはまだできないと思われるが、訓練基準の内容は調理師養成施設に求められるものと同等のものであり、これから職種を決めていく未経験者が対象の内容であって、当校では在職者が対象であることから、全体的に時間数が多いと感じている。

(2) 職業訓練法人 滋賀調理短期大学校

対応者：校長、担当指導員、事務局長

イ. 施設概要

調理技術系 調理技術科 2年課程

設置年：平成4年3月25日

(出典：滋賀調理短期大学校ホームページ)



- ・ 国の中小企業人材育成事業に基づく県内調理業界の後継者を養成することを目的に、調理師養成事業として設立。
- ・ 平成4年4月9日 調理技術系調理技術科として訓練生定員20名で開校
- ・ 平成10年11月9日厚生労働省認定（調理師養成施設）
- ・ 平成16年度に訓練生定員25名に増員し現在に至る。

調理関係団体傘下の企業ニーズより設立し、職業訓練法人滋賀県調理技能協会が運営する調理師養成施設で、すでに500名を超える卒業生を輩出した。本校での調理実習のほか滋賀県調理技能協会の会員事業所に就職して実務応用実習を受け、本校と職場の実学一体の調理に関する訓練を受けることになっている。厚生労働省から認定された調理師養成施設で、2年間をかけて日本、西洋、中華料理、すし、麺、製菓などの各種料理やサービスなど、食に関する様々な分野を学び、卒業時に調理師免許が取得できる。

ロ. 主な特徴

- ・ 終了時におこなわれる本校の技能照査に合格すると、法に基づき調理技能士補の資格を授与される。調理師法に基づき、卒業と同時に無試験で調理師免許が取得できる。
- ・ 調理の実技訓練(2年間で902時間実施)を重視し、日本料理、西洋料理、中国料理、寿司、麺など各種料理や製菓など、幅広く調理の基本を学ぶ。
- ・ 調理短期大学校と会員事業所(会員店)の両方で調理技術が習得できる。
- ・ 2年間の在学中から本校と会員事業所とが協力する職業訓練法人独自のシステムにより、本当の「プロの技術と知識」の習得を目指している。

表2-9 入り口の状況（応募・入校）

年 度	26	27	28	29	30	31
応募者数	29	22	24	18	15	8
入校者数	25	21	24	17	14	7

表2-10 出口の状況（修了・就職）

年 度	26	27	28	29	30
修了者数	23	18	15	19	13
就職者数	23	18	15	19	13

ハ. 訓練基準の見直しについて

- ・ 現状の基準で特に問題ないが訓練生の確保に苦慮している。

## (3) 職業訓練法人 奈良調理短期大学校

対応者：校長、担当指導員

## イ. 施設概要

調理技術系 調理技術科 2年課程

設置年：昭和63年4月開校

(出典：奈良調理短期大学校ホームページ→)



奈良調理短期大学校は、50年余りの歴史を持つ「若羽調理専門学校」を基にしている。日本では、調理技術よりも栄養、衛生面を重視した、旧厚生省所管の調理師法で「調理師学校」が認可されましたが、世界各国で認められる調理技能者の育成を実施するために、旧労働省が「調理」の職業訓練を法律で制定した。これを機会に本校では、観光県としての飲食業界のニーズと、調理師の技能向上を考えて、働きながら職業訓練を受け、世界各国で通用する「技能の資格」を取得するため、1975年に旧労働省所管の職業訓練校を開校した。そして、1986年に職業能力開発促進法の改正により、旧労働省と奈良県の認可を得て、1988年4月、全国で初めて「奈良調理短期大学校」が誕生し、卒業生は「調理師」と、世界で認められる「調理技能士補」のふたつの資格を取得できることになった。

## ロ. 主な特徴

- ・ 職業訓練法人奈良県調理技能協会傘下の企業に従事しながら、日本料理、西洋料理、中国料理、和洋菓子、それぞれの専門技術を総合的に習得できる。
- ・ 就職先である傘下企業での実践的な技術習得もあり、実学一体のカリキュラムとなっている。
- ・ 調理の基本と応用そして調理理論及び衛生関係等の知識を兼ね備えた人材を養成している。

表2-11 入り口の状況（応募・入校）

年 度	26	27	28	29	30	31
応募者数	18	29	27	20	9	9
入校者数	18	29	27	20	9	9

表2-12 出口の状況（修了・就職）

年 度	26	27	28	29	30
修了者数	9	14	21	21	18
就職者数	9	14	21	21	18

- ・応募・入校状況が減少して存続の危機を感じている。

ハ. 訓練基準の見直しについて

- ・追加したい教科について

農業体験実習

→業界では品種改良等により常に新しい種類の農作物がでているため

- ・不要である教科

食品実験

→調理実習に包含されている。

- ・時間数を増やす教科

調理実習

→実学一体で学ぶべきものが増えている。

- ・時間数を減らす教科

系基礎学科 公衆衛生学

関係法規

系専攻学科 食品衛生学

調理理論

→調理実習に包含されているため

- ・教科の細目

簿記会計学において計数管理 原価計算などの拡充

→企業からコスト意識の向上

- ・設備基準について

調理実習場に料理をプレゼン、接客できるスペースが必要になっている。

- ・その他

訓練生の確保に苦慮している。