

技能照査の基準の細目の見直し提案表

輸送機械整備技術系 航空機整備科		※赤字は、削除。青字は、追加。
学 科(改定案)		基礎研究会における変更・改正の理由
専 攻	1 機械要素について知っていること。	教科の科目「機構学」に対応する「基準の細目」として追加する。
	2 6 航空機材料について知っていること。	
	3 11 基本部品、工具等について知っていること。	
	4 4 航空力学についてよく知っていること。	航空業界において、重要度が増している「航空力学」に対応する評価基準であるため、「よく知っていること」に変更する。
	5 機体の各部の名称、構造、機能及び作動原理についてよく知っていること。	航空業界において、重要度が増している「機体学」に対応する評価基準であるため、「よく知っていること」に変更する。
	6 10 航空機部材検査要領について知っていること。	
	7 2 発動機及び発動機補機の構造、機能及び作動原理についてよく知っていること。	航空業界において、重要度が増している「ピストンエンジン」「ジェットエンジン」に対応する評価基準であるため、「よく知っていること」に変更する。
	8 3 プロペラ及びプロペラ補機の構造、機能及び作動原理について知っていること。	
	9 4 燃料、潤滑油及び作動油の種類、性質及び用途について知っていること。	
	10 7 装備品の構造、機能及び作動原理についてよく知っていること。	航空業界において、重要度が増している「航空整備学」に対応する評価基準であるため、「よく知っていること」に変更する。
	8 航空関係法規について知っていること。	系基礎学科の教科の科目「関係法規」に対応する「基準の細目」として移動する。
	9 法の実務的運用について知っていること。	専攻実技の「航空機取扱実習」の中に包含しているので削除する。
	11 12 航空機の点検作業について知っていること。	
12 13 基礎的な試運転の方法、故障探究及び処置について知っていること。		
13 14 航空機安全管理について知っていること。		
実 技(改定案)		
系 基 礎	1 4 非破壊検査作業ができること。	
	2 第3角法による簡単な作図ができること。	教科の細目「製図基礎」の追加に伴う追加。
	3 電気工作に関する基本作業ができること。	教科の細目「電気工作」の追加に伴う追加。
	4 航空機整備に必要な書類・資料を作成できること。	教科の細目「情報処理実習」の変更に伴う追加。
	1 板金作業ができること。	専攻実技の教科の科目「航空機基礎整備実習」の細目「板金作業」の方がより専門的であるため、専攻実技として評価することとし、系基礎実技から削除する。
2 ベンチ作業ができること。	専攻実技の教科の科目「航空機基礎整備実習」の細目「ベンチ作業」の方がより専門的であるため、専攻実技として評価することとし、系基礎実技から削除する。	
3 計測器等による作業ができること。	系基礎実技の教科の科目及び細目に該当するものがなく、専攻実技に該当する教科の科目があるので移動する。	
5 安全作業及び衛生作業ができること。	教科の科目に対応したものに変更する。	
専 攻	1 ケーブル作業、ホース・ 作業 及びチューブ作業ができること。	教科の科目の表記に合わせて「ホース作業及びチューブ作業」を「ホース・チューブ作業」に変更する。
	2 3 螺着締結作業ができること。	現在、教科書等で使われる用語が「締結」であるため表記を変更する。
	3 板金作業ができること。	教科の科目「航空機基礎整備実習」の細目「板金作業」に対応する「基準の細目」として追加する。
	4 ベンチ作業ができること。	教科の科目「航空機基礎整備実習」の細目「ベンチ作業」に対応する「基準の細目」として追加する。
	5 計測器等による作業ができること。	教科の科目「航空機基礎整備実習」の細目「機械計測」「電気計測」に対応する「基準の細目」として追加する。
	6 2 重量重心の計算ができること。	
	7 4 機体の点検、部品交換及び調整作業ができること。	
	8 5 発動機の点検、部品交換及び調整作業ができること。	
	9 6 プロペラの点検、部品交換及び調整作業ができること。	
	10 8 油圧系統・空調系統・防除氷系統各系統装備品の点検、部品交換及び調整作業ができること。	教科の科目に対応したものに変更する。
	11 7 計器の点検、部品交換及び調整作業ができること。	
	12 9 航空機の日常点検作業及び定時点検作業ができること。	
	13 10 航空機の試運転、故障探究及び処置ができること。	
	14 航空機の地上取扱作業ができること。	教科の科目「航空機取扱実習」の細目「地上取扱」に対応する「基準の細目」として追加する。
	15 法の実務的運用ができること。	教科の科目「航空機取扱実習」の細目「整備組織及び整備規程」に対応する「基準の細目」として追加する。
	16 電源系統・電気装備品の点検、部品交換及び調整作業ができること。	教科の科目に対応したものを追加する。
	17 無線装備品の点検、部品交換及び調整作業ができること。	教科の科目に対応したものを追加する。

物流システム系 港湾流通科		※赤字は削除、青字は追加。
学 科(改定案)		基礎研究会における変更・改正の理由
専 攻	1 港湾業務の体系についてよく知っていること。	
	2 貿易・通関実務についてよく知っていること。	
	3 港湾情報処理の種類及び用途について知っていること。	
	4 データ通信とネットワークについて知っていること。 流通業務に関連するデータの抽出方法や分析手法について知っていること。	教科の科目に対応したものに変更した。
	5 在来貨物船・コンテナ船の荷役計画について知っていること。	
	6 貨物輸送の流れと各種専用船・輸送機器について知っていること。	
	7 貨物の種類及び荷役形態について知っていること。	
	8 港湾荷役機械の種類、構造及び制御について知っていること。 物流(荷役)機械や物流機器の種類と各種機器毎の保守管理・運用管理方法について知っていること。	教科の科目に対応したものに変更した。
実 技(改定案)		
専 攻	1 港湾情報処理システムの運用・管理ができること。	
	2 データベースの設計やシステムの構築ができること。	
	3 ストウェアジプランの作図及び作業時間の見積りができること。	
	4 貿易・通関書類の作成ができること。	
	5 港湾荷役機械を用いた荷下ろし・ 積み込み・積み作業 ・運搬ができること。	一般的用語に統一した。
	6 各種物流機器や自動化システムの操作・運用ができること。	教科の科目に対応したものを追加した。
	7 流通データベースシステムの活用や構築 ができること。	教科の科目に対応したものを追加した。
物流システム系 物流情報科(系基礎は共通)		
学 科(改定案)		
専 攻	1 物流業務の体系についてよく知っていること。	
	2 物流機器の種類、構造及び用途について知っていること。	
	3 物流システムの構成と機能について知っていること。	
	4 物流機器の制御について知っていること。	
	5 情報ネットワークとデータ通信について知っていること。	
	6 物流システム設計の手法について知っていること。	
	7 物統情報システムの構成と機能について知っていること。	
実 技(改定案)		
専 攻	1 物流機器の操作及び保守ができること。	
	2 物流システムの制御に関する実験及び設計ができること。	
	3 ストウェアジプランの作図及び作業時間の見積りができること。	
	4 物流情報システムの運用と管理ができること。	
	5 港湾荷役機械を用いた荷下ろし・積み込み・運搬 ができること。 仕入管理・販売管理・財務管理ができること。	教科の科目に対応したものを追加した。

接客サービス技術系 ホテルビジネス科		※赤字は削除、青字は追加。
学 科(改定案)		基礎研究会における変更・改正の理由
系 基 礎	1 ホスピタリティ産業の概要について知っていること。	
	2 客の心理及び接客法についてよく知っていること。	
	3 コミュニケーションの基本、敬語についてよく知っていること。	
	4 経営学の概要について知っていること。	
	5 計数知識、流通の現状についてよく知っていること。	
	6 簿記及び会計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 コンピュータの概要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	教科の科目に対応した技能照査の基準の細目を追加した。
	10 ホスピタリティ産業に関係する法規について知っていること。	系基礎学科の「関係法規」に対応するため、専攻学科から移行した。
専 攻	1 ホスピタリティ産業の経営及びその特色について知っていること。	
	2 ホスピタリティ産業におけるサービス業務についてよく知っていること。	
	3 観光の概要についてよく知っていること。	
	4 調理理論について知っていること。	
	5 マーケティングの基本について知っていること。	
	6 食品学の概要及び食品衛生について知っていること。	
	7 ホスピタリティ産業における施設・設備について知っていること。	
	8 ホスピタリティ産業に関連する法規について知っていること。	系基礎学科の「関係法規」に対応するため、系基礎学科へ移行した。
	8 外国人旅行者の特性について知っていること。	新設の教科の科目「インバウンド概論」の習得内容に対応するため新設した。
実 技(改定案)		
系 基 礎	1 接客サービスがよくできること。	
	2 アプリケーションソフトの基本操作ができること。	
	3 安全衛生の観点から、安全作業、危険個所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置がよくできること。	
専 攻	1 ホスピタリティ産業のサービス業務ができること。	
	2 ユニバーサルサービス及び外国人旅行者への対応ができること。	新設の教科の科目「インバウンド実習」の習得内容に対応するために削除した。
	3 各種イベント商品の企画ができること。	
	4 基本的な調理器具の取扱い、各種材料の取扱いができること。	
	5 外国語による簡単な日常の挨拶、メニュー関係用語の把握及び簡単な観光案内ができること。	
	6 外国人旅行者の国別対応にあわせたサービス接客や企画提案ができること。	新設の教科の科目「インバウンド実習」の習得内容に対応するため新設した。

調理技術系 調理技術科		※赤字は、削除。青字は、追加。
学 科(改定案)		変更・改正の理由
専攻	1 調理概論、調理の基本技術及び調理科学について知っていること。	
	2 食品の化学的性質について知っていること。	
	3 食品添加物について知っていること。	
	4 食品の加工及び保存について知っていること。	
	5 栄養素の機能及び栄養生理について知っていること。	誤字の訂正をした。
	6 専攻技能において調理法についてよく知っていること。(専攻技能について)	表現の統一をした。
	7 料理の盛り付け及び配膳について知っていること。	
	8 食品衛生についてよく知っていること。	
	9 販売促進企画の方法について知っていること。	
	10 厨房設備の種類、用途及び保守管理について知っていること。	
	11 調理関係法規について知っていること。	
実 技(改定案)		
系基礎	1 接客サービスがよくなること。	
	2 調理機械、器具等による災害の防止がよくなること。	
	3 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いがよくなること。	誤字の訂正をした。
専攻	日本料理作業	
	1 日本料理用用具類の取扱いができること。	
	2 野菜の下ごしらえができること。	
	3 魚介類の下ごしらえができること。	
	4 簡単な日本料理の献立ての作成ができること。	
	5 簡単な日本料理の調理ができること。	
	中華料理作業	表現の統一をした。
	1 中華料理用用具類の取扱いができること。	誤字の訂正をした。
	2 野菜の下ごしらえができること。	
	3 魚介類の下ごしらえができること。	
	4 肉類の下ごしらえができること。	
	5 簡単な中華料理の献立ての作成ができること。	
	6 簡単な中華料理の調理ができること。	
	西洋料理作業	
	1 西洋料理用用具類の取扱いができること。	
	2 野菜の下ごしらえができること。	
	3 魚介類の下ごしらえができること。	
	4 肉類の下ごしらえができること。	
5 簡単な西洋料理の献立ての作成ができること。		
6 簡単な西洋料理の調理ができること。		