

技能照査の基準の細目
輸送機械整備技術系航空機整備科(元)

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項				
系基礎	1 機械の種類及び用途について知っていること。			1 板金作業ができること。						
	2 内燃機関について知っていること。			2 ベンチ作業ができること。						
	3 電気理論について知っていること。			3 計測器等による作業ができること。						
	4 コンピュータの基礎について知っていること。			4 コンピュータで簡単なプログラムが作成できること。						
	5 材料力学について知っていること。									
	6 塗装、表面処理及び溶接について知っていること。									
	7 生産工学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。									
専攻	1 航空力学について知っていること。							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。		
	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知っていること。							2 重量重心の計算ができること。		
	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。							3 継着作業ができること。		
	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。							4 機体の点検、部品交換及び調整作業ができる こと。		
	5 機体の各部の名称、構造、機能及び作動原理について知っていること。							5 発動機の点検、部品交換及び調整作業ができること。		
	6 航空機材料について知っていること。							6 プロペラの点検、部品交換及び調整作業ができること。		
	7 装備品の構造、機能及び作動原理について知っていること。	7 計器の点検、部品交換及び調整作業ができること。								
	8 航空関係法規について知っていること。	8 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。								
	9 法の実務的運用について知っていること。	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。								
	10 航空機部材検査要領について知っていること。	10 航空機の試運転、故障探究及び処置ができること。								
	11 基本部品、工具等について知っていること。									
	12 航空機の点検作業について知っていること。									
	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。									
	14 航空機安全管理について知っていること。									

技能照査の基準の細目
輸送機械整備技術系航空機整備科(改定案)

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項				
系基礎	1 機械の種類及び用途について知っていること。			1 板金作業ができること。						
	2 内燃機関について知っていること。			2 ベンチ作業ができること。						
	3 電気理論について知っていること。			3 計測器等による作業ができること。						
	4 コンピュータの基礎について知っていること。			4 コンピュータで簡単なプログラムが作成できること。						
	5 材料力学について知っていること。			4 非破壊検査作業ができること						
	6 塗装、表面処理及び溶接について知っていること。									
	7 生産工学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。									
専攻	1 航空力学について知っていること。							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。		
	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知っていること。							2 重量重心の計算ができること。		
	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。							3 継着作業ができること。		
	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。							4 機体の点検、部品交換及び調整作業ができる こと。		
	5 機体の各部の名称、構造、機能及び作動原理について知っていること。							5 発動機の点検、部品交換及び調整作業ができること。		
	6 航空機材料について知っていること。							6 プロペラの点検、部品交換及び調整作業ができること。		
	7 装備品の構造、機能及び作動原理について知っていること。	7 計器の点検、部品交換及び調整作業ができること。								
	8 航空関係法規について知っていること。	8 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。								
	9 法の実務的運用について知っていること。	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。								
	10 航空機部材検査要領について知っていること。	10 航空機の試運転、故障探究及び処置ができること。								
	11 基本部品、工具等について知っていること。									
	12 航空機の点検作業について知っていること。									
	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。									
	14 航空機安全管理について知っていること。	航空機整備作業に必要なため。								

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		テキスタイル技術系染織技術科(元)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項
系基礎	1 織物原料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。			1 繊維及び繊維製品の測定、試験及び検査ができること。 2 織物の分解及び設計がよくできること。 3 繊維識別、織物及び染色物の測定並びに試験ができること	
	2 織物の種類、組織及びその特徴について知っていること。				
	3 被服及び衣料品製造について知っていること。				
	4 織物の分解及び設計についてよく知っていること。				
	5 繊維製品規格、製造の概要及びマーケティングについて知っていること。				
	6 電気理論及び電気機器について知っていること。				
	7 コンピュータの基本構成、周辺機器、プログラムと言語及びハードウェアとソフトウェアの基礎について知っていること。				
	8 繊維及び繊維製品の測定及び試験法について知っていること。				
	9 生産工学について知っていること。				
	10 安全衛生について知っていること。				
専攻	1 染色準備機械及び染色機械の種類、構造、使用 法及び調整法について知っていること。			1 製織準備機械の取扱いがよくできること。 2 織機の分解、組立て及び調整がよくできること。 3 紋織りの意匠がよくできること。 4 精練漂白及びその結果の評価ができること。 5 染料及び薬剤の調合がよくできること。 6 蒸し及び水洗がよくできること。 7 染色補正及び仕上げができること。 8 染色図案の作成ができること。 9 色合わせ、型置き及び地染めがよくできること。 10 下絵描き、糊置き、色挿し及び引き染めがよくできること。	
	2 製織準備作業法及び製織法について知っていること。				
	3 染料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。				
	4 染色用薬剤の種類、性質及び用途についてよく知っていること。				
	5 色彩理論について知っていること。				
	6 織物及び染色物のデザインについてよく知っていること。				
	7 染色史について知っていること。				
	8 織物及び染色物の加工法及び仕上げ法についてよく知っていること。				
	9 染色製品の企画、染色準備及び染色の各種技法についてよく知っていること。				
	10 コンピュータ・カラー・マッチングについて知っていること。				

技能照査の基準の細目

訓練科名		テキスタイル技術系染織技術科(改定案)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項
系基礎	1 織物原料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。	見直しの必要を認めず。(以下同じ)		1 繊維及び繊維製品の測定、試験及び検査ができること。 2 織物の分解及び設計がよくできること。 3 繊維識別、織物及び染色物の測定並びに試験ができること	見直しの必要を認めず。(以下同じ)
	2 織物の種類、組織及びその特徴について知っていること。				
	3 被服及び衣料品製造について知っていること。				
	4 織物の分解及び設計についてよく知っていること。				
	5 繊維製品規格、製造の概要及びマーケティングについて知っていること。				
	6 電気理論及び電気機器について知っていること。				
	7 コンピュータの基本構成、周辺機器、プログラムと言語及びハードウェアとソフトウェアの基礎について知っていること。				
	8 繊維及び繊維製品の測定及び試験法について知っていること。				
	9 生産工学について知っていること。				
	10 安全衛生について知っていること。				
専攻	1 染色準備機械及び染色機械の種類、構造、使用 法及び調整法について知っていること。			1 製織準備機械の取扱いがよくできること。 2 織機の分解、組立て及び調整がよくできること。 3 紋織りの意匠がよくできること。 4 精練漂白及びその結果の評価ができること。 5 染料及び薬剤の調合がよくできること。 6 蒸し及び水洗がよくできること。 7 染色補正及び仕上げができること。 8 染色図案の作成ができること。 9 色合わせ、型置き及び地染めがよくできること。 10 下絵描き、糊置き、色挿し及び引き染めがよくできること。	
	2 製織準備作業法及び製織法について知っていること。				
	3 染料の種類、性質及び用途についてよく知っていること。				
	4 染色用薬剤の種類、性質及び用途についてよく知っていること。				
	5 色彩理論について知っていること。				
	6 織物及び染色物のデザインについてよく知っていること。				
	7 染色史について知っていること。				
	8 織物及び染色物の加工法及び仕上げ法についてよく知っていること。				
	9 染色製品の企画、染色準備及び染色の各種技法についてよく知っていること。				
	10 コンピュータ・カラー・マッチングについて知っていること。				

訓練科		服飾技術系アパレル技術科(元)		訓練科		服飾技術系アパレル技術科(改定案)		※赤字は、削除。青字は、追加。緑字は事務局からの意見。	
教科の科目		訓練時間	教科の細目	教科の科目		訓練時間	教科の細目	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項
系基礎学科	1 被服概論	70	被服の歴史、被服の目的、被服の制作、被服の着装、布地、生活と被服、被服の機能、被服の心理、被服と民族	1 被服概論	70	被服の歴史、被服の目的、被服の制作、被服の着装、布地、生活と被服、被服の機能、被服の心理、被服と民族			
	2 織物組織概論	70	織編物原料、製糸及び撚糸法、織編物の種類、組織及び設計・分解、製織、仕上げ加工、被服の材料の試験法及び鑑別法、繊維、糸、織物、綿、その他の材料、布の加工	2 織物組織概論	70	織編物原料、製糸及び撚糸法、織編物の種類、組織及び設計・分解、製織、仕上げ加工、被服の材料の試験法及び鑑別法、繊維、糸、織物、綿、その他の材料、布の加工			
	3 デザイン概論	35	デザイン概念、デザイン史、造形原理、造形要素、平面・立体・空間構成、デザインと色彩、デザイン画	3 デザイン概論	35	デザイン概念、デザイン史、造形原理、造形要素、平面・立体・空間構成、デザインと色彩、デザイン画			
	4 情報工学概論	35	コンピュータの歴史、基本構成、周辺機器、応用システム、プログラムと言語、コンピュータハード・ソフトの基礎、情報理論の基礎	4 情報工学概論	35	コンピュータの歴史、基本構成、周辺機器、応用システム、プログラムと言語、コンピュータハード・ソフトの基礎、情報理論の基礎			
	5 服飾美学	70	服装美、装飾美と実用美、着装美、被服の色彩、文様、ファッション	5 服飾美学	70	服装美、装飾美と実用美、着装美、被服の色彩、文様、ファッション			
	6 基礎製図	35	製図通則、製図法、表現法、模写、投影図法、透視図法の原理、曲面線図、生活空間の製図、被服の製図	6 基礎製図	35	製図通則、製図法、表現法、模写、投影図法、透視図法の原理、曲面線図、生活空間の製図、被服の製図			
	7 生産工学	35	生産計画、工程管理、品質管理、標準作業、原価管理、製品計画	7 生産工学	35	生産計画、工程管理、品質管理、標準作業、原価管理、製品計画			
	8 安全衛生工学	35	安全規則、労働災害解析・防止、安全基準、衛生管理、労働環境、災害事例、災害防止対策、標準作業、安全点検、保護具、危険予知	8 安全衛生工学	35	安全規則、労働災害解析・防止、安全基準、衛生管理、労働環境、災害事例、災害防止対策、標準作業、安全点検、保護具、危険予知			
系基礎学科合計		385		系基礎学科合計		385			
系基礎実技	1 繊維製品試験	60	測定に関する一般事項、繊維鑑別法と繊維混用率試験法、繊維製品物性試験法、染色堅牢度試験法、その他の測定、品質表示	1 繊維製品試験	60	測定に関する一般事項、繊維鑑別法と繊維混用率試験法、繊維製品物性試験法、染色堅牢度試験法、その他の測定、品質表示			
	2 デザイン基礎実習	60	平面構成、製図、立体造形、幾何学的基本形態の鉛筆デッサン、静物モチーフの鉛筆デッサン、動物・植物のスケッチ、人物のスケッチ、クロッキー、イメージやコンセプトの設定、アイデア・スケッチの作成、プレゼンテーション	2 デザイン基礎実習	60	平面構成、製図、立体造形、幾何学的基本形態の鉛筆デッサン、静物モチーフの鉛筆デッサン、動物・植物のスケッチ、人物のスケッチ、クロッキー、イメージやコンセプトの設定、アイデア・スケッチの作成、プレゼンテーション			
	3 服飾美学実習	60	ファッションデザイン画、被服と色彩、被服構成実習	3 服飾美学実習	60	ファッションデザイン画、被服と色彩、被服構成実習			
	4 情報処理実習	65	BASIC言語演習、図形処理演習、数値計算演習、電子計算機の基本的な構成、動作原理	4 情報処理実習	65	BASIC言語演習、図形処理演習、数値計算演習、電子計算機の基本的な構成、動作原理	現状に合わせるため。		
	5 安全衛生作業法	35	安全作業、衛生作業、救急処置	5 安全衛生作業法	35	安全作業、衛生作業、救急処置			
系基礎実技合計		280		系基礎実技合計		280			
専攻学科	1 アパレル製品製作論	70	縫製概論、被服構成学、衣料工学、被服材料、生産システム、生産指導、生産管理、生産技術、生産設備、生産組織、PL法、機械工学、電子工学	1 アパレル製品製作論	70	縫製概論、被服構成学、衣料工学、被服材料、生産システム、生産指導、生産管理、生産技術、生産設備、生産組織、PL法、機械工学、電子工学			
	2 アパレル製品デザイン論	35	ファッションデザイン、プリント(模様)・織物のデザイン、創作デザイン、流行	2 アパレル製品デザイン論	35	ファッションデザイン、プリント(模様)・織物のデザイン、創作デザイン、流行			
	3 染色色彩論	35	染色概論、染料とその特性、染色加工、染色技法、CG、染み抜き、色彩概論、色の要素、色の調性	3 染色色彩論	35	染色概論、染料とその特性、染色加工、染色技法、CG、染み抜き、色彩概論、色の要素、色の調性			
	4 アパレル製品経済論	35	消費者経済、商品流通、原材料流通、アパレル産業、アパレル価格体系	4 アパレル製品経済論	35	消費者経済、商品流通、原材料流通、アパレル産業、アパレル価格体系			
	5 アパレル製品企画論	35	マーケティング、商品企画立案、ディティール知識、コーディネイト、新商品の企画	5 アパレル製品企画論	35	マーケティング、商品企画立案、ディティール知識、コーディネイト、新商品の企画			
	6 アパレル製品設計及び製図	70	CAD(CAM)、人間工学、被服体型学、製図機器、採寸、パターンメイキング、グレーディング、マーキング	6 アパレル製品設計及び製図	70	CAD(CAM)、人間工学、被服体型学、製図機器、採寸、パターンメイキング、グレーディング、マーキング	現状に合わせるため。		
	7 販売促進企画	35	店舗管理、仕入れ知識、商品知識、接客、簿記及び会計、販売計画及び製品開発、地場産業と販売促進計画	7 販売促進企画	35	店舗管理、仕入れ知識、商品知識、接客、簿記及び会計、販売計画及び製品開発、地場産業と販売促進計画			
専攻学科合計		315		専攻学科合計		315			
専攻実技	1 アパレル製品製作実習	150	縫製機械、裁断、部分縫製、応用縫製、特殊縫製、ライン縫製、検査、仕上げ、出荷、搬送	1 アパレル製品製作実習	150	縫製機械、裁断、部分縫製、応用縫製、特殊縫製、ライン縫製、検査、仕上げ、出荷、搬送			
	2 アパレル製品デザイン実習	70	ファッションデザイン画、創作デザイン、デッサン、イラストレーション、服飾手芸	2 アパレル製品デザイン実習	70	ファッションデザイン画、創作デザイン、デッサン、イラストレーション、服飾手芸			
	3 染色色彩実習	70	染み抜き、色彩構成、配色、CG、染色、染料実験、プリント(模様)の染色実験	3 染色色彩実習	70	染み抜き、色彩構成、配色、CG、染色、染料実験、プリント(模様)の染色実験			
	4 アパレル製品設計及び製図実習	150	CAD(CAM)、採寸、パターン、ファッションディスプレイ、グレーディング、マーキング	4 アパレル製品設計及び製図実習	150	CAD(CAM)、採寸、パターン、ファッションディスプレイ、グレーディング、マーキング			
	5 販売促進企画実習	70	販売デザイン作業、ディスプレイデザイン作業、POP広告作成作業、文書処理、販売計画の作成作業	5 販売促進企画実習	70	販売デザイン作業、ディスプレイデザイン作業、POP広告作成作業、文書処理、販売計画の作成作業			
専攻実技合計		510		専攻実技合計		510			

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		服飾技術系和裁技術科(元)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 体形についてよく知っていること。			1 採寸ができること。 2 デザインができること。 3 製図がよくできること。 4 祭壇がよくできること。 5 基礎的な情報処理が演習ができること。	
	2 採寸方法についてよく知っていること。				
	3 裁断に関しよく知っていること。				
	4 縫製の手順および方法についてよく知っていること。				
	5 裁断及び縫製に使用する機械及び器具の種類、構造及び使用方法についてよく知っていること。				
	6 織物及び染色について知っていること。				
	7 色彩について知っていること。				
	8 スタイル描画、デザインについて知っていること。				
	9 製図についてよく知っていること。				
	10 コンピュータのハードウェア及びソフトウェアについて知っていること。				
	11 生産工学について知っていること。				
	12 安全衛生に関してよく知っていること。				
専攻	1 和服の種類、材料及び製作法について知っていること。		1 手縫い及びミシン縫いがよくできること。 2 仕上げがよくできること。 3 着付けができること。		
	2 和服のデザインについて知っていること。				
	3 和服の着用及び手入れについて知っていること。				
	4 和服の染料、染色及び染色補正に使用する薬品及び染料について知っていること。				
	5 和服の流通機構のいについて知っていること。				
	6 和服の設計製図を知っていること。				

技能照査の基準の細目

訓練科名		服飾技術系和裁技術科(改定案)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 体形についてよく知っていること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)		1 採寸ができること。 2 デザインができること。 3 製図がよくできること。 4 祭壇がよくできること。 5 基礎的な情報処理が演習ができること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)
	2 採寸方法についてよく知っていること。				
	3 裁断に関しよく知っていること。				
	4 縫製の手順および方法についてよく知っていること。				
	5 裁断及び縫製に使用する機械及び器具の種類、構造及び使用方法についてよく知っていること。				
	6 織物及び染色について知っていること。				
	7 色彩について知っていること。				
	8 スタイル描画、デザインについて知っていること。				
	9 製図についてよく知っていること。				
	10 コンピュータのハードウェア及びソフトウェアについて知っていること。				
	11 生産工学について知っていること。				
	12 安全衛生に関してよく知っていること。				
専攻	1 和服の種類、材料及び製作法について知っていること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)	1 手縫い及びミシン縫いがよくできること。 2 仕上げがよくできること。 3 着付けができること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)	
	2 和服のデザインについて知っていること。				
	3 和服の着用及び手入れについて知っていること。				
	4 和服の染料、染色及び染色補正に使用する薬品及び染料について知っていること。				
	5 和服の流通機構のいについて知っていること。				
	6 和服の設計製図を知っていること。				

技能照査の基準の細目 食品製造技術系製パン・製菓技術科(元)										
訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項				
系基礎	1 食品について知っていること。	/	/	系基礎	/	/				
	2 栄養について知っていること。									
	3 公衆衛生及び食品衛生について知っていること。									
	4 経営の概要、原価計算、仕入れ及び販売について知っていること。									
	5 コンピュータの基礎構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。									
	6 生産工学について知っていること。									
	7 安全衛生について知っていること。									
	8 食品関係法規について知っていること。									
専攻	1 微生物の働き並びに発酵の原理及び方法について知っていること。			/			/	専攻	/	/
	2 生地の種類並びに生地の調整(材料の配合を含む。)の理論及び方法についてよく知っていること。									
	3 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。									
	4 製品の仕上げの理論及び方法についてよく知っていること。									
	5 成型加工の理論及び方法についてよく知っていること。									
	6 製造機械、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。									
	7 材料の種類、性質及び用途について知っていること。									
	8 製品の包装及び保存について知っていること。									
	9 製品及びひん包のデザインについてよく知っていること。									
	10 工程管理及び品質管理について知っていること。									
	11 仕入れ、販売及び経理について知っていること。									
	12 製品及び販売の企画について知っていること。									

技能照査の基準の細目 食品製造技術系製パン・製菓技術科(改定案)						
訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 食品について知っていること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)	/	系基礎	/	/
	2 栄養について知っていること。					
	3 公衆衛生及び食品衛生について知っていること。					
	4 経営の概要、原価計算、仕入れ及び販売について知っていること。					
	5 コンピュータの基礎構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。					
	6 生産工学について知っていること。					
	7 安全衛生について知っていること。					
	8 食品関係法規について知っていること。					
専攻	1 微生物の働き並びに発酵の原理及び方法について知っていること。	変更の必要性を認めず。(以下同じ)	/	専攻	/	/
	2 生地の種類並びに生地の調整(材料の配合を含む。)の理論及び方法についてよく知っていること。					
	3 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。					
	4 製品の仕上げの理論及び方法についてよく知っていること。					
	5 成型加工の理論及び方法についてよく知っていること。					
	6 製造機械、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。					
	7 材料の種類、性質及び用途について知っていること。					
	8 製品の包装及び保存について知っていること。					
	9 製品及びひん包のデザインについてよく知っていること。					
	10 工程管理及び品質管理について知っていること。					
	11 仕入れ、販売及び経理について知っていること。					
	12 製品及び販売の企画について知っていること。					

技能照査の基準の細目
化学システム系環境化学科(元)

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項				
系基礎	1 物理化学、無機化学、有機化学等の基礎化学についてよく知っていること。	/	/	1 基礎的な化学実験操作ができること。	/	/				
	2 分析化学及び機器分析の基礎についてよく知っていること。			2 工学的な測定ができること。						
	3 化学工業の基礎についてよく知っていること。			3 基礎的な分析操作ができること。						
	4 化学に関する諸法規について知っていること。			4 安全な作業ができること。						
	5 生産工学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 分析機器の種類、構造、原理及び使用方法についてよく知っていること。							1 分析機器の取扱いができること。		
	2 測定値の統計学的処理についてよく知っていること。							2 大気及び水質の有害化学物質の測定並びに分析ができること。		
	3 測定の実験デザイン及びサンプリングについて知っていること。							3 測定の実験デザイン及びサンプリングができること。		
	4 微生物の応用及び生態学について知っていること。							4 測定値の統計学的処理ができること。		
	5 公害の発生源、機構及び影響について知っていること。									
	6 有害な化学物質の種類及び性質についてよく知っていること。									
	7 大気、水質に含まれる化学物質の測定法及び分析法についてよく知っていること。									
	8 大気及び水質の公害防止並びに処理装置の構造、原理及び操作方法について知っていること。									

技能照査の基準の細目
化学システム系環境化学科(改定案)

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項
系基礎	1 物理化学、無機化学、有機化学等の基礎化学についてよく知っていること。	変更無し(以下同じ)		1 基礎的な化学実験操作ができること。	変更無し(以下同じ)	
	2 分析化学及び機器分析の基礎についてよく知っていること。			2 工学的な測定ができること。		
	3 化学工業の基礎についてよく知っていること。			3 基礎的な分析操作ができること。		
	4 化学に関する諸法規について知っていること。			4 安全な作業ができること。		
	5 生産工学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 分析機器の種類、構造、原理及び使用方法についてよく知っていること。	変更無し(以下同じ)		1 分析機器の取扱いができること。	変更無し(以下同じ)	
	2 測定値の統計学的処理についてよく知っていること。			2 大気及び水質の有害化学物質の測定並びに分析ができること。		
	3 測定の実験デザイン及びサンプリングについて知っていること。			3 測定の実験デザイン及びサンプリングができること。		
	4 微生物の応用及び生態学について知っていること。			4 測定値の統計学的処理ができること。		
	5 公害の発生源、機構及び影響について知っていること。					
	6 有害な化学物質の種類及び性質についてよく知っていること。					
	7 大気、水質に含まれる化学物質の測定法及び分析法についてよく知っていること。					
	8 大気及び水質の公害防止並びに処理装置の構造、原理及び操作方法について知っていること。					

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		化学システム系産業化学科(元)								
学科		基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項				
系基礎	1 物理化学、無機化学、有機化学等の基礎化学についてよく知っていること。	/	/	1 基礎的な化学実験操作ができること。	/	/				
	2 分析化学及び機器分析の基礎についてよく知っていること。			2 工学的な測定ができること。						
	3 化学工業の基礎についてよく知っていること。			3 基礎的な分析操作ができること。						
	4 化学に関する諸法規について知っていること。			4 安全な作業ができること。						
	5 生産工学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 化学工業に使用される装置の構造、特性及び設計計算法について知っていること。							1 材料に適した前処理ができること。		
	2 生物化学について知っていること。							2 材料分析ができること。		
	3 電気化学の基礎及び応用についてよく知っていること。							3 機器の保守及び調整ができること。		
	4 界面化学の基礎及び界面機能についてよく知っていること。							4 結果の適切な解析及び評価ができること。		
	5 各種材料の組成及び物性について知っていること。									
	6 各種材料の製造、利用及び評価法についてよく知っていること。									
	7 各種素材の分析法についてよく知っていること。									
	8 計測及び制御の基礎について知っていること。									

技能照査の基準の細目

訓練科名		化学システム系産業化学科(改定案)				
学科		基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項
系基礎	1 物理化学、無機化学、有機化学等の基礎化学についてよく知っていること。	変更無し(以下同じ)		1 基礎的な化学実験操作ができること。	変更無し(以下同じ)	
	2 分析化学及び機器分析の基礎についてよく知っていること。			2 工学的な測定ができること。		
	3 化学工業の基礎についてよく知っていること。			3 基礎的な分析操作ができること。		
	4 化学に関する諸法規について知っていること。			4 安全な作業ができること。		
	5 生産工学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 化学工業に使用される装置の構造、特性及び設計計算法について知っていること。	変更無し(以下同じ)		1 材料に適した前処理ができること。	変更無し(以下同じ)	
	2 生物化学について知っていること。			2 材料分析ができること。		
	3 電気化学の基礎及び応用についてよく知っていること。			3 機器の保守及び調整ができること。		
	4 界面化学の基礎及び界面機能についてよく知っていること。			4 結果の適切な解析及び評価ができること。		
	5 各種材料の組成及び物性について知っていること。					
	6 各種材料の製造、利用及び評価法についてよく知っていること。					
	7 各種素材の分析法についてよく知っていること。					
	8 計測及び制御の基礎について知っていること。					

技能照査の基準の細目
エネルギー技術系原子力科(元)

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項				
系基礎	1 電子回路及び電子素子について知っていること。	/	/	1 定性分析及び定量分析がよくなること。	/	/				
	2 無機化学及び有機化学の基礎についてよく知っていること。			2 物性についての測定がよくなること。						
3 各種材料の性質とその利用分野について知っていること。	3 電子回路の測定ができること。									
4 力学、電磁気及び相対論について知っていること。	4 実験計画及び測定データの処理ができること。									
5 安全衛生について知っていること。	5 コンピュータの簡単なプログラムの作成ができること。									
6 コンピュータの仕組み及び情報理論の基礎について知っていること。										
7 生産工程の標準化及び生産管理について知っていること。										
8 物理化学的現象の理論について知っていること。										
専攻	1 原子炉の構造及び制御について知っていること。			/			/	1 放射能の定性及び定量測定がよくなること。	/	/
	2 原子炉の燃料及び材料について知っていること。							2 放射線管理に関する測定及び評価がよくなること。		
	3 核燃料のサイクルについて知っていること。							3 放射線を利用した測定ができること。		
	4 ラジオアイソトープの利用について知っていること。							4 放射性汚染の除去作業ができること。		
	5 原子力発電について知っていること。							5 放射化学分析ができること。		
	6 放射線の発生機構及び性質並びに放射線と物質の相互作用についてよく知っていること。							6 放射線透過非破壊検査作業及び検査結果の判定ができること。		
	7 核反応、核分裂及び放射線の発生装置についてよく知っていること。									
	8 放射性物質の化学的性質及び分析法についてよく知っていること。									
	9 放射線照射による物質の化学的挙動について知っていること。									
	10 放射線の生物に対する影響についてよく知っていること。									
	11 放射線の検出器及び検出原理についてよく知っていること。									
	12 放射線測定装置の原理についてよく知っていること。									
	13 放射能の定性分析、定量分析及びデータ処理について知っていること。									
	14 原子力関連法規についてよく知っていること。									
15 放射線防護の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
エネルギー技術系原子力科(改訂案)

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 電子回路及び電子素子についてよく知っていること。 コンピュータシステムについてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		1 定性分析及び定量分析がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	2 無機化学及び有機化学の基礎についてよく知っていること。			2 物性についての測定 基礎物理の測定がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	3 各種材料の性質とその利用分野についてよく知っていること。 力学、電磁気及び相対論についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		3 電子回路の測定がよくなること。 コンピュータの簡単なプログラムの作成がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	4 力学、電磁気及び相対論についてよく知っていること。 物理化学的現象の理論についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		4 実験計画及び測定データの処理がよくなること。 安全作業がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	5 安全衛生についてよく知っていること。 各種材料の性質とその特性利用分野についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		5 コンピュータの簡単なプログラムの作成がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	6 コンピュータの仕組み及び情報理論の基礎についてよく知っていること。 電子回路及び電子素子についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	7 生産工程の標準化及び生産管理についてよく知っていること。					
	8 物理化学的現象の理論についてよく知っていること。 安全衛生についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	9 原子力関連法規についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
専攻	1 原子炉の構造及び制御についてよく知っていること。 原子の構造及び原子核反応をよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		1 各種の放射線の能の定性及び定量測定がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	2 原子炉の燃料及び材料についてよく知っていること。 原子炉の構造及び制御についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		2 放射線の定量的測定及び放射線透過非破壊検査が管理に関する測定及び評価がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	3 核燃料のサイクルについてよく知っていること。			3 放射線を利用した測定がよくなること。 化学分析が定量的にできること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	4 ラジオアイソトープの利用についてよく知っていること。			4 放射性汚染の除去作業がよくなること。 放射化学分析がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	5 原子力発電についてよく知っていること。 放射線の防護及び被ばく管理の方法についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		5 放射化学分析がよくなること。 安全保護システムの保全がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	6 放射線の発生機構及び性質並びに放射線と物質の相互作用についてよく知っていること。 原子力発電方式についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		6 放射線透過非破壊検査作業及び検査結果の判定がよくなること。 各種放射線測定機器の取り扱いがよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	7 核反応、核分裂及び放射線の発生装置についてよく知っていること。 放射線の検出器及び検出原理についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。		7 放射線防護及びその管理がよくなること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。	
	8 放射性物質の化学的性質及び分析法についてよく知っていること。 放射線防護及びその管理方法をよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	9 放射線照射による物質の化学的挙動についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	10 放射線の生物に対する影響についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	11 放射線の検出器及び検出原理についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	12 放射線測定装置の原理についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	13 放射能の定性分析、定量分析及びデータ処理についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	14 原子力関連法規についてよく知っていること。	全体的な内容の変更ではなく、教科の細目に合わせた。				
	15 放射線防護の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

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		ビジネス技術系 ビジネスマネジメント科(元)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 経営・情報システム等の望ましい管理について知っていること。			1 高級言語(COBOL)を使用してプログラミングができること。	
	2 流通機構及び物流機構について知っていること。				
	3 マーケティングについてよく知っていること。				
	4 商品開発について知っていること。				
	5 経営組織における個人の行動と集団力学について知っていること。				
	6 データを扱う基礎となる確率・統計の基礎について知っていること。				
	7 簿記における仕訳について知っていること。				
	8 情報処理方式の種類及び用途について知っていること。				
	9 プログラミング言語及びプログラミングの技法について知っていること。				
	10 生産工学について知っていること。				
	11 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 経営戦略について知っていること。			1 ワープロによるビジネス文書の作成がよくできること。	
	2 経営におけるコンピュータの利用及びそれを応用した問題解決の手法について知っていること。				
	3 経営活動における経営情報の機能について知っていること。				
	4 企業経営及び企業組織についてよく知っていること。				
	5 会計及び財務についてよく知っていること。				
	6 原価計算の基礎的な知識について知っていること。				
	7 オフィスワークについてよく知っていること。				
	8 OAシステムの構成について知っていること。				
	9 ビジネス文書の作成方法についてよく知っていること。				
	10 ビジネスマナーについて知っていること。				

技能照査の基準の細目

訓練科名		ビジネス技術系 ビジネスマネジメント科(改定案)			
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 経営・情報システム等の望ましい管理について知っていること。	変更を認めず(以下同じ)		1 高級言語(COBOL)を使用してプログラミングができること。	変更を認めず(以下同じ)
	2 流通機構及び物流機構について知っていること。				
	3 マーケティングについてよく知っていること。				
	4 商品開発について知っていること。				
	5 経営組織における個人の行動と集団力学について知っていること。				
	6 データを扱う基礎となる確率・統計の基礎について知っていること。				
	7 簿記における仕訳について知っていること。				
	8 情報処理方式の種類及び用途について知っていること。				
	9 プログラミング言語及びプログラミングの技法について知っていること。				
	10 生産工学について知っていること。				
	11 安全衛生についてよく知っていること。				
専攻	1 経営戦略について知っていること。	変更を認めず(以下同じ)		1 ワープロによるビジネス文書の作成がよくできること。	変更を認めず(以下同じ)
	2 経営におけるコンピュータの利用及びそれを応用した問題解決の手法について知っていること。				
	3 経営活動における経営情報の機能について知っていること。				
	4 企業経営及び企業組織についてよく知っていること。				
	5 会計及び財務についてよく知っていること。				
	6 原価計算の基礎的な知識について知っていること。				
	7 オフィスワークについてよく知っていること。				
	8 OAシステムの構成について知っていること。				
	9 ビジネス文書の作成方法についてよく知っていること。				
	10 ビジネスマナーについて知っていること。				

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名	学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	物流システム系港湾流通科(元)	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項				
系基礎	1 物流の活動についてよく知っていること。	/	/	系基礎	1 電子計算機の操作がよくなること。	/	/				
	2 応用力学についてよく知っていること。				2 電子計算機のプログラム作成ができること。						
	3 電気理論についてよく知っていること。				3 荷役運搬機械の運転操作ができること。						
	4 電子計算機のハードウェアの構成及び機能について知っていること。				4 荷扱い作業がよくなること。						
	5 プログラム言語及びプログラミング技法についてよく知っていること。				5 基礎工学実験ができること。						
	6 生産工学について知っていること。				6 貿易実務における各種書類の作成ができること。						
	7 安全衛生についてよく知っていること。										
	8 物流関係法規について知っていること。										
専攻	1 港湾流通機構についてよく知っていること。			/	/			専攻	1 高級言語でのプログラミングができること。	/	/
	2 港湾貨物の流通についてよく知っていること。								2 流通システム及びデータ処理システムの簡単な設計ができること。		
	3 通関事務、保税事務等貿易実務についてよく知っていること。								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 オペレーティングシステムについて知っていること。								4 通関書類、保税書類等の作成ができること。		
	5 情報処理の種類及び用途について知っていること。								5 港湾荷役機械の運転操作ができること。		
	6 システムの構成及び機能並びにシステム設計について知っていること。										
	7 電子計算機のデータ通信システムについて知っていること。										
	8 流通システム設計手法について知っていること。										
	9 船舶の種類及び構造について知っていること。										
	10 荷扱い作業についてよく知っていること。										
	11 貨物の種類及び荷役形態について知っていること。										
	12 運搬機器の種類、構造及び用途について知っていること。										
	13 流通関係法規及び港湾荷役関係法規についてよく知っていること。										

技能照査の基準の細目

訓練科名	学科	改訂理由	専門調査員会における指摘事項	物流システム系港湾流通科	実技	改訂理由	専門調査員会における指摘事項
系基礎	1 物流の活動についてよく知っていること。	/	/	系基礎	1 電子計算機コンピュータの操作がよくなること。	/	/
	2 応用力学についてよく知っていること。 輸送の種類及び機能について知っていること。				2 電子計算機のプログラム作成ができること。 ビジネスアプリケーションソフトの活用ができること。		
	3 電気理論についてよく知っていること。				3 荷役運搬機械の運転操作ができること。		
	4 電子計算機コンピュータのハードウェアの構成、機能及びソフトウェアの種類、機能について知っていること。				4 荷扱い作業がよくなること。		
	5 プログラム言語及びプログラミング技法についてよく知っていること。 貿易取引と貿易書類について知っていること。				5 基礎工学実験ができること。		
	6 生産工学について知っていること。				6 貿易実務における各種書類の作成ができること。		
	7 安全衛生についてよく知っていること。						
	8 物流関係法規について知っていること。						
専攻	1 港湾流通機構についてよく知っていること。 港湾業務の体系についてよく知っていること。	/	/	専攻	1 高級言語でのプログラミングができること。 港湾情報処理システムの運用・管理ができること。	/	/
	2 港湾貨物の流通についてよく知っていること。				2 流通システム及びデータ処理システムの簡単な設計ができること。 データベースの設計やシステムの構築ができること。		
	3 通関事務、保税事務等貿易実務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 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 オペレーティングシステムについて知っていること。				4 通関書類、保税書類等の作成ができること。 貿易・通関書類の作成ができること。		
	5 港湾情報処理の種類及び用途について知っていること。				5 港湾荷役機械の運転操作ができること。 港湾荷役機械を用いた荷下ろし・積み作業・運搬ができること。		
	6 システムの構成及び機能並びにシステム設計について知っていること。						
	7 電子計算機のデータ通信システム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。						
	8 流通システム設計手法について知っていること。 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。						
	9 船舶の種類及び構造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。						
	10 荷扱い作業についてよく知っていること。						
	11 貨物の種類及び荷役形態について知っていること。						
	12 運搬機器港湾荷役機械の種類、構造及び用途制御について知っていること。				技術動向		
	13 流通関係法規及び港湾荷役関係法規についてよく知っていること。				系基礎8に包括		

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		技能照査の基準の細目		物流システム系物流情報科(元)	
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査委員会における指摘事項
系基礎	1 物流の活動についてよく知っていること。			系基礎	
	2 応用力学についてよく知っていること。				
	3 電気理論についてよく知っていること。				
	4 電子計算機のハードウェアの構成及び機能について知っていること。				
	5 プログラム言語及びプログラミング技法についてよく知っていること。				
	6 生産工学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 物流関係法規について知っていること。				
専攻	1 物流システムの機能についてよく知っていること。			専攻	
	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 輸送機器の種類及び荷役形態について知っていること。				
	4 物流制御用機器についてよく知っていること。				
	5 物流情報ネットワークについて知っていること。				
	6 システム設計の手法について知っていること。				
	7 物統情報システムについて知っていること。				
	8 データベースシステムについて知っていること。				

技能照査の基準の細目

訓練科名		物流システム系物流情報科(改定案)						
学科	改訂理由	専門調査委員会における指摘事項	実技	改訂理由	専門調査委員会における指摘事項			
系基礎	1 物流の活動についてよく知っていること。			系基礎				
	2 応用力学についてよく知っていること。 輸送の種類及び機能について知っていること。					細目との整合性	1 電子計算機 コンピュータの操作ができること。	表記の統一
	3 電気理論についてよく知っていること。					内容の整理	2 電子計算機のプログラム作成ができること。 ビジネスアプリケーションソフトの活用ができること。	細目との整合性
	4 電子計算機 コンピュータのハードウェアの構成及び、機能及びソ						3 荷役運搬機械の運転操作ができること。	
	5 プログラム言語及びプログラミング技法についてよく知っていること。 貿易取引と貿易書類についてよく知っていること。					細目との整合性	4 荷扱い作業がよくできること。	
	6 生産工学について知っていること。						5 基礎工学実験ができること。	
	7 安全衛生についてよく知っていること。						6 貿易実務における各種書類の作成ができること。	
	8 物流関係法規について知っていること。							
専攻	1 物流システムの機能についてよく知っていること。 物流業務の体系についてよく知っていること。	細目との整合性	専攻					
	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。					1 物流機器及び制御用機器の操作及び保守ができること。		
	3 輸送機器の種類及び荷役形態について知っていること。 物流システムの構成と機能について知っていること。	細目との整合性				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。	細目との整合性	
	4 物流制御用機器についてよく知っていること。 物流機器の制御について知っていること。	細目との整合性				3 ストウエージプランの作図及び作業時間の見積りができること。		
	5 物流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。	細目との整合性 (物流に特化せず、一般的なネットワークについて知る必要がある)				4 データベースシステムの操作ができること	細目との整合性	
	6 物流システム設計の手法について知っていること。	細目との整合性 (物流システムに限定する)				5 物流情報システムの運用と管理データ処理(受注から出荷・配送まで)ができること。	内容の整理	
	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。	細目との整合性 (より具体的な内容に変更)				6 荷役運搬機械を使用する積込み(積降ろしを含む)及び移送がよ	内容の整理	
	8 データベースシステムについて知っていること。	細目との整合性				4 5 港湾荷役機械を用いた荷下ろし・積込み・運搬ができること。		

技能照査の基準の細目

訓練科名	学科	接客サービス技術系ホテルビジネス科(元)		※赤字は、削除。青字は、追加。			
		基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員における指摘事項		
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。			系基礎	1 接客サービスがよくなること。		
	2 客の心理及び接客法についてよく知っていること。				2 調理機械、器具等による災害の防止がよくなること。		
	3 表現法についてよく知っていること。				3 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いがよくなること。		
	4 料飲産業の概要及び経営環境について知っていること。						
	5 計数知識、材料の流通機構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 コンピュータの端末構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。						
専攻	1 ホテル経営及びその特色について知っていること。					専攻	1 フロントのサービス業務ができること。
	2 旅館、ホテル、レストラン等のフロント、客室、食堂及び販売の業務におけるサービス業務についてよく知っていること。						2 客室のサービス業務ができること。
	3 観光、地理、観光歴史及び観光案内についてよく知っていること。	3 食堂及びレストランのサービス業務ができること。					
	4 調理理論について知っていること。	4 レクリエーション指導のサービス業務ができること。					
	5 仕入れ、販売、販売促進及び販売促進企画について知っていること。	5 民芸品、土産物等の説明及び物品販売ができること。					
	6 食品の化学的性質及び食品添加物について知っていること。	6 観光案内及び旅行案内ができること。					
	7 食品の加工及び保存について知っていること。	7 簿記及び会計の事務処理ができること。					
	8 食品衛生についてよく知っていること。	8 日本料理、中華料理及び西洋料理の基本調理ができること。					
	9 旅館、ホテル、レストラン等における施設・設備について知っていること。	9 食品実験ができること。					
	10 ホテルビジネス関係の法規について知っていること。	10 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。					

技能照査の基準の細目

訓練科名	学科	接客サービス技術系ホテルビジネス科(改定案)				
		改訂理由	専門調査員における指摘事項	実技	改訂理由	専門調査員における指摘事項
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。 サービス企業の経営及び組織について 知っていること。	ホスピタリティ産業の表現により範囲を拡大した。		系基礎	1 接客サービスがよくなること。	
	2 客の心理及び接客法についてよく知っていること。				2 アプリケーションソフトの基本操作ができること。 調理機械、器具等による災害の防止がよくなること。	ITの発展に伴ってアプリケーションソフトの操作は必須となっている。
	3 表現法 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。	一般的な表現に変更した。			3 安全衛生の観点から、安全作業、危険箇所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置がよくなること。 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いがよくなること。	より一般的な内容に変更した。
	4 料飲産業の概要及び経営環境 経営学の概要 について知っていること。	料飲産業に特化せず、一般的な表現に変更した。				
	5 計数知識、材料の流通機構 流通の現状 についてよく知っていること。	一般的な表現に変更した。				
	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 端末構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎 について知っていること。	ビジネス系に相応しい内容に変更した。				
専攻	1 ホテル 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。	ホスピタリティ産業の表現により範囲を拡大した。		専攻	1 フロント ホスピタリティ産業のサービス業務ができること。	ホスピタリティ産業の表現により範囲を拡大した。
	3 観光の概要、地理、観光歴史及び観光案内 についてよく知っていること。	旅行者ニーズの高度化、観光の多様化に対応した。			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。	ホスピタリティ産業の現状に合わせた。
	2 ホスピタリティ産業 旅館、ホテル、レストラン等のフロント、客室、食堂及び販売の業務 におけるサービス業務についてよく知っていること。	1と同じ			2 客室のサービス業務 ができること。	1に含める。
	3 観光の概要、地理、観光歴史及び観光案内 についてよく知っていること。	旅行者ニーズの高度化、観光の多様化に対応した。			3 食堂及びレストランのサービス業務 ができること。	
	4 調理理論について知っていること。				4 レクリエーション指導のサービス業務 ができること。	
	5 マーケティングの基本 仕入れ、販売、販売促進及び販売促進企画 について知っていること。	マーケティングの知識が必要なため。			3 各種イベント商品の企画 ができる。 5 民芸品、土産物等の説明及び物品販売 ができること。	イベント企画や商品開発に重点を置く。
	6 食品学の概要及び食品衛生 について知っていること。 食品の化学的性質及び食品添加物について知っていること。				6 観光案内及び旅行案内 ができること。	3に含める
	7 食品の加工及び保存 について知っていること。	6~7の内容は食品学の概要と食品衛生で包含できる。			7 簿記及び会計の事務処理 ができること。	系基礎学科6で対応できる。
	8 食品衛生 についてよく知っていること。				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。 8 日本料理、中華料理及び西洋料理の基本調理 ができること。	調理者よりもサービスする人材に必要な内容とした。
	9 ホスピタリティ産業 旅館、ホテル、レストラン等 における施設・設備について知っていること。	1と同じ			9 食品実験 ができること。	
10 ホスピタリティ産業に関連する ホテルビジネス関係の法規 について知っていること。	1と同じ		10 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。			

技能照査の基準の細目

※赤字は、削除。青字は、追加。

訓練科名		調理技術系調理技術科(元)					
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項		
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。		系基礎	1 接客サービスがよくできること。			
	2 客の心理及び接客法についてよく知っていること。			2 料理機械、器具等による災害の防止ができること。			
	3 表現法についてよく知っていること。			3 食品衛生対策ができること。			
	4 料飲産業の概要及び経営環境について知っていること。			4 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いができること。			
	5 計数知識、材料の流通機構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 コンピュータの基本構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。						
専攻	1 食文化史等について知っていること。			専攻		日本料理作業	
	2 調理概論、調理の基本操作及び料理科学について知っていること。					1 日本料理用器具類の取扱いができること。	
	3 食品の特徴と性質について知っていること。					2 野菜の下ごしらえができること。	
	4 食品添加物について知っていること。					3 魚貝類の下ごしらえができること。	
	5 食品の加工及び貯蔵について知っていること。	4 簡単な日本料理の献立ての作成ができること。					
	6 栄養素の機能及び栄養生理について知っていること。	5 簡単な日本料理の調理ができること。					
	7 調理法について知っていること。	中華料理作業					
	8 料理の盛り付け及び配膳について知っていること。	1 中華料理用器具類の取扱いができること。					
	9 食品衛生についてよく知っていること。	2 野菜の下ごしらえができること。					
	10 販売促進企画の方法について知っていること。	3 魚貝類の下ごしらえができること。					
	11 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。	4 肉類の下ごしらえができること。					
	12 調理関係法規について知っていること。	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 西洋料理用器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 魚貝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。					

技能照査の基準の細目

訓練科名		調理技術系調理技術科(改定案)					
学科	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項	実技	基礎研究会における変更・改正の理由	専門調査員会における指摘事項		
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。	見直しの必要を認めず。(以下同じ)	系基礎	1 接客サービスがよくできること。	見直しの必要を認めず。(以下同じ)		
	2 客の心理及び接客法についてよく知っていること。			2 料理機械、器具等による災害の防止ができること。			
	3 表現法についてよく知っていること。			3 食品衛生対策ができること。			
	4 料飲産業の概要及び経営環境について知っていること。			4 安全装置、換気装置、保護具等の取扱いができること。			
	5 計数知識、材料の流通機構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 コンピュータの基本構成、プログラムと言語及び情報理論の基礎について知っていること。						
専攻	1 食文化史等について知っていること。			専攻		日本料理作業	
	2 調理概論、調理の基本操作及び料理科学について知っていること。					1 日本料理用器具類の取扱いができること。	
	3 食品の特徴と性質について知っていること。					2 野菜の下ごしらえができること。	
	4 食品添加物について知っていること。					3 魚貝類の下ごしらえができること。	
	5 食品の加工及び貯蔵について知っていること。	4 簡単な日本料理の献立ての作成ができること。					
	6 栄養素の機能及び栄養生理について知っていること。	5 簡単な日本料理の調理ができること。					
	7 調理法について知っていること。	中華料理作業					
	8 料理の盛り付け及び配膳について知っていること。	1 中華料理用器具類の取扱いができること。					
	9 食品衛生についてよく知っていること。	2 野菜の下ごしらえができること。					
	10 販売促進企画の方法について知っていること。	3 魚貝類の下ごしらえができること。					
	11 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。	4 肉類の下ごしらえができること。					
	12 調理関係法規について知っていること。	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 西洋料理用器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 魚貝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。					