

# 職業訓練基準の分野別見直しに係る基礎研究

— 平成20年度 情報・通信、サービス、食品分野 —

(資料編)

## (資料編)

1. 第8次職業能力開発基本計画・抜粋（職業訓練関連部分） .....	73
2. 職業能力開発促進法・抜粋（職業訓練基準関連部分） .....	83
(1) 職業能力開発促進法 .....	85
(2) 職業能力開発促進法施行規則 .....	87
(3) 同・別表の例 .....	89
3. 各訓練科の現行の「カリキュラム表」（普通課程） .....	91
4. 各訓練科の現行の「設備の細目表」（普通課程） .....	121
5. 情報・通信、サービス、食品分野の訓練科の設置状況一覧 .....	133
(1) 対象訓練科の設置数一覧 .....	135
(2) 対象訓練科の設置施設一覧 .....	136
6. 現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表 .....	139
7. 現行訓練科の「設備の細目」の見直し提案表 .....	147
8. アンケート調査 .....	151
(1) 調査票 .....	
9. 参考文献 .....	157

# 1. 第8次職業能力開發基本計画・抜粋

(職業訓練関連部分)

(平成18年7月発表、厚生労働省)

## 「第8次職業能力開発基本計画」から

(職業訓練関連部分の要抜粋)

(平成18年7月発表、厚生労働省)

### (前文)

#### 働く者を育てる環境の再構築—職業キャリアの持続的発展のために

……就業者や完全失業者に限らず、ニート状態にある者、出産・育児・親の介護等により職業キャリアを中断している者など働く者に対する職業キャリア形成支援政策の展開を図るとともに、いわゆる「現場力」の強化を図るために、将来の中核を担う若者の現場への入職を確保し、育成する仕組みを抜本的に再構築すること等を目指して、第8次職業能力開発基本計画の策定を進めて来ました。……

## 第1部 総説

### 1. 計画のねらい

……しかしながら、職業キャリアの形成をめぐるのは、若年失業者、フリーター及びニート状態にある者の趨勢的な増加、企業における職業能力開発の対象者の重点化とそれに伴う職業能力開発の機会が減少する労働者の増加、労働者が自発的に職業能力の開発及び向上に取り組む上での時間面・情報面における制約の強まり等様々な問題が深刻化している。同時に、我が国経済を支えてきた「現場力」の低下が問題となっている。

こうした諸問題に対応し、職業能力を高めるためには、単に職業訓練を実施するだけでなく、職業キャリアの円滑な形成を支援する政策に踏み込んでいく必要がある。……

本計画は、……職業キャリアの形成をめぐる問題の背景にある労働市場の変化、企業における人材処遇の在り方の変化、働く者の意識や働き方の変化、さらには企業現場や社会の教育力の低下等の構造的な変化に対応し、職業キャリア形成支援政策を本格的に進めることを目指すものである。

特に、本計画がねらいとするのは、職業キャリアの持続的な発展を実現するため、企業内外における職業キャリア形成支援を促進するとともに、企業現場や社会における教育力の再構築等、幅広く働く者を育てる環境の再構築に向けた取組を進めることである。

……

### 2. 計画の期間

本計画の対象期間は、平成18年度から平成22年度までの5年間とする。

## 第2部 職業能力開発をめぐる経済社会の変化

### 1 労働力需給構造の変化

#### (2) 企業等における労働力需要面の変化

……さらに、高付加価値製品の生産や質の高いサービスの提供がますます求められる

一方、生産現場における重大災害が続発したことや、「2007年問題」を間近に控えていること等から、我が国企業において、ものづくりの現場を始め様々な現場における実践的な経験に裏打ちされた技術・技能、問題解決能力や管理能力等、いわゆる「現場力」を改めて強化することが求められている。

こうした中で、我が国の企業における職業能力開発の状況をみると、「正社員」（期間の定めのない労働契約の下、いわゆるフルタイムで労働する者）以外の労働者の活用や業務の外部化が進むとともに、計画的なOJT（…）やOFF-JT（…）の実施率の停滞、訓練対象者の重点化の傾向がみられる。同時に、大企業の労働者と中小企業の労働者との間には、依然として職業能力の開発及び向上の機会をめぐる格差がみられる。

### （3）労働市場の現状と見通し

……職業キャリアの準備期にある若者においては、大学等進学率が50%を超える一方、大学（学部）卒業後、就職も進学もしない者の割合が20%前後の水準に上っている。また、高校卒業者及び大学卒業者の就職後の早期離職率は高水準で推移している。こうした中で、若年層の完全失業率は高水準で推移している。

また、平成17年平均で、若年失業者、フリーター及びニート状態にある者の重複を排除した合計は370万人を超える。その要因は、新規学校卒業者の採用が特に厳しい時期に「正社員」として就職できなかった者が「正社員」となる機会に恵まれなかったこと、職業キャリアの準備期にある若者に対する職業意識の涵養や、社会生活に最低限必要なコミュニケーション能力等の基礎的能力を習得させるための支援が十分に行われてこなかったこと等、多様である。……

## 第3部 職業能力開発政策の実施目標

### 1 職業キャリア形成支援政策推進の視点

職業能力開発政策は、雇用対策の一環を成すものであり、従来、その重点は、経済・産業全体の視点から、労働力需給の状況に応じた職業訓練や離職者の発生に対応した機動的な職業訓練の実施に置かれてきた。今日においても、こうした施策の重要性に変わりはない。

しかしながら、……近年、働く者の職業生活をみると、準備期、発展期及び円熟期それぞれに新たな課題が生じており、これらに対する的確な対応が求められている。……

### 3 労働力需給の動向に応じた職業能力開発の促進

職業能力開発政策は、雇用対策の一環として位置付けられるものであり、これまで労働力需給の動向に応じ、主に求職者や中小企業労働者を対象に公共部門（国及び都道府県）が中心となって職業訓練を行ってきた。

特に、経済の不況や他分野の政策の影響等により、大量に離職者が発生したとき等には、雇用対策として、公共部門が中心になって機動的に離職者訓練を実施することに力を注いできた。

今後とも、こうした雇用対策として公共部門が主体となった職業訓練等の取組の重要性に変わりはないが、その促進に当たっては、特に民間教育訓練機関の積極的かつ効果

的な活用、企業における教育訓練ニーズの把握、中小企業等の事業主に対する職業能力開発ノウハウ、施設・設備等の面での支援に配慮することが重要である。

また、近年は、求職者の能力と求人側の求める能力とのミスマッチが大きくなっており、キャリア・コンサルティングを行いながら、成長分野へ向けて職業能力開発を実施することが重要な課題である。

#### 4 働く者を育てる環境の再構築

##### (1) 企業における「現場力」強化に向けた仕組みの再構築

これまで、我が国の産業、とりわけ製造業の競争力を支えてきたのは、ものづくりの現場を始め様々な現場における、いわゆる「現場力」の強さであった。

他方、生産現場における重大災害や欠陥製品の発生等を契機として、「現場力」の低下が問題となっている。こうした問題の背景には、進学率の上昇に伴う現場に入職する若者の不足、厳しい人員抑制に起因する労働者の年齢構成の偏り、さらには、従来の企業内訓練校のような若者を育成するシステムの縮小等の実態がある。加えて、技術・技能等を持った団塊の世代が引退することにより、現場を支える技術・技能等が失われてしまうことが懸念される。

今後、高付加価値製品の製造や質の高いサービスの提供に不可欠な「現場力」の強化を図るために、将来の中核を担う若者の現場への入職を確保し、育成する仕組みを抜本的に再構築するとともに、技術・技能等を持った団塊の世代を始めとする中高年労働者から技能継承を進める措置を併せて講じることが求められる。

##### (2) 地域社会等における人材を涵養する力の再構築

#### 5 官民協力による「公」の形成

……また、企業においても、地域社会への貢献や若者の職業キャリア形成支援等の面で、企業の社会的責任（CSR）の考え方を取り入れることや、社会全体として社会的責任投資（SRI）等を媒介として、そうした企業を評価し、「公」の視点の下に持続可能な社会の在り方を探ることが期待される。

なお、こうした人材育成に係る「公」の視点に立った取組という点で、例えばアメリカにおいては、寄付金をベースとした様々な財団やNPOの活動が盛んであり、ドイツにおいては、商工会議所が若者の職業訓練に関して主要な役割を担う等各国の状況に応じた取組がなされており、今後、我が国において、どのような形で「公」の視点に立った職業キャリア形成支援政策を進めていくかは大きな検討課題である。

### 第4部 職業能力開発の基本施策

#### 1 労働市場のインフラの拡充

##### (1) 多様な職業訓練・教育訓練の機会の確保

###### イ 多様な教育訓練サービスを提供する主体の育成及び活用

……企業外におけるOFF-JTや自発的な職業能力の開発及び向上のための教育訓練サービスを提供する主体としては、民間企業、中小企業団体・業種別団体等の事業主

団体、公益法人、大学・専修学校等の学校などが存在する。

これらの主体の本来的役割、提供する教育訓練サービスの水準や価格等は多様であり、今後、そうした個々のサービスの提供主体の役割や性格に応じた育成を進めるとともに、様々な教育訓練を組み合わせることにより多様な教育訓練ニーズに対応することが必要である。特に、中小企業労働者や「非正社員」の職業キャリア形成支援を担う事業主団体や公益法人等の役割や、職業キャリアの方向付けや転換等のための長期の職業能力開発に係る大学・専修学校等の役割は大きい。

そうした観点から、(1)教育訓練給付の講座指定に当たって、講座修了者に対する職業能力評価の状況等を勘案し、民間企業等における教育訓練の質の向上を図ること、(2)事業主団体や公益法人を教育訓練の受皿として活用すること、(3)高度な教育訓練を担う大学等を含めた、多様な民間教育訓練機関への委託訓練を積極的に実施するとともに、訓練修了者の就職実績を反映した委託費の支給等を通じ、訓練の質の向上を図ること等を推進する。

#### ロ 公共職業能力開発の充実

産業構造の変化、技術革新や求職者のニーズの多様化等に対応するため、企業のニーズの変化を踏まえた職業訓練コースの設定や中小企業等に対する職業能力開発に係る支援を進めるとともに、求職者自身のニーズを踏まえた選択を可能とする公共職業訓練の充実に取り組む。……

#### ハ 「実践型人材養成システム」の普及・定着

改正職業能力開発促進法において、事業主等の行う職業能力開発促進の措置として追加された「実践型人材養成システム」（企業が主体となって、「教育訓練機関における理論的な学習」と「企業における有期雇用の下で行うOJT」とを組み合わせることにより、若者に実践的な職業能力を習得させる制度）の普及・定着を図る。……

また、「実践型人材養成システム」のうち、訓練の期間、時間数、内容等の面で若者の就職支援策として有効であるものについての認定制度や、認定事業主の取組を称揚する表示制度等について周知を図る。

さらに、訓練生の募集を支援するとともに、カリキュラムの編成方法や修了時の職業能力評価の方法について、事業主の求めに応じて相談、援助等の支援を進める。……

### (2) 職業能力評価に係るインフラの充実

……職業能力評価に用いられている制度の現状をみると、技能検定制度や「職業能力習得支援制度」（ビジネス・キャリア制度）等に加え、各種の資格制度、各民間企業における職能資格制度や社内検定制度等が存在しているが、これらの諸制度に統一的な基準は存在していない。

このため、幅広い職種にわたって横断的な職業能力評価制度を整備する観点から、現在、国と業界団体等が共同し、職業能力を評価する統一的な基準として策定を進めている「職業能力評価基準」について、企業・業界団体のニーズを踏まえた一層の整備・充実を図り、様々な制度の位置付けの明確化に活用することにより、職業キャリア形成の目標を立てやすくする。

また、技能検定制度について、企業・業界団体のニーズを踏まえた検定制度の見直し、

民間機関の活力の活用等を図り、職業キャリア形成の段階に応じた受検機会の拡大に努めるとともに、技能士の活用を含め技能検定制度の一層の普及促進に努める。……

加えて、若者の就職基礎能力の向上を図るための「YESプログラム」についても、普及促進等に努める。

## 2 働く者の職業生涯を通じた持続的な職業キャリア形成への支援

### (1) 職業キャリアの段階に応じた支援の充実

#### イ 準備期における支援

職業キャリアの準備期にある若者については、家庭、学校、企業、地域社会等がそれぞれ役割を果たすとともに、相互に連携を図り、職業意識の涵養、社会人となるためのマナー等職業に必要な基礎的能力の習得を始めとする職業キャリアの準備のための支援をすることが必要である。

このため、「若者の人間力を高めるための国民会議」において、「若者の人間力を高めるための国民宣言」が出されたことを踏まえ、若者が人間力を磨き、発揮することを通じ、職業人として自立できるよう、次のような施策を講じる。

(1) 小中高校、大学のそれぞれの段階において、職業との触れ合いや職業意識の啓発を通じ、働くことの理解を深めさせ、生きる自信と力をつけさせる。

具体的には、児童・生徒について、学校等との連携の下、初等・中等教育段階からの職業キャリア教育の充実や職業と触れ合う機会づくりを進めるとともに、生徒・学生について、事業主等との連携の下、インターンシップや職業ガイダンスを実施する。

また、実践的な資質のある新規学校卒業者等を対象に、現場への入職を誘導し、将来現場の中核となるための基礎を習得させるため、就労、就学と並ぶ、双方の要素を兼ね備えた第三の選択肢としての「実践型人材養成システム」の普及・定着を図る。

(2) 若年失業者やフリーター等については、その状況に応じ必要なキャリア・コンサルティングやカウンセリングを実施するとともに、「日本版デュアルシステム」を始めとする効果的な職業訓練の実施等によって、その就職を支援する。……

#### ハ 円熟期における支援

今後の人口減少社会において、高い就業意欲を有する高齢者の活躍の場を広げることは重要な課題であり、高年齢者法に基づく高年齢者雇用確保措置等の円滑な実施やシルバー人材センターによる多様な就業機会の提供等とともに、職業能力開発施策としても、高齢者が多様な経験と熟練した技術・技能等を十分発揮できる環境づくりに努めることが求められる。……

## 3 雇用失業情勢や産業分野の動向に応じた職業能力開発の促進

### (2) 産業動向等に対応した職業能力開発

産業動向、技術革新や求職者のニーズの多様化等に対応するため、産業分野ごとの企業の人材ニーズの変化を踏まえた職業訓練コースの設定を進める。

ものづくり分野は、我が国産業の競争力を支える源泉であり、自ら職業能力開発を行うことが困難な中小企業を中心として、公共職業能力開発施設において、この分野の現場を担う人材の育成支援をすることは国としての重要な政策課題である。

特に、職業訓練の展開に当たっては、製造ライン、工作機械等の生産工程の自動化・効率化、製品の付加価値化、製品の設計から加工、生産・品質管理等複数の工程に対応できる技術・技能の養成、機械系、電子系、情報系等の技術分野の複合化といったものづくり分野の近年の動向を踏まえ、基礎的技術・技能等の鍛錬を含め、実践的な職業能力の付与や職業訓練内容の高度化・複合化等を図る。

また、情報通信分野やサービス分野等については、今後、先端技術を活用した省力化や生産性の向上への取組みが進むことが予想され、職業能力開発に当たっては、高度通信技術等の新技術の現場への応用に対する支援や新技術に対応できる人材の育成が必要である。……

さらに、幅広い分野において求められる情報通信に関する職業能力開発や、高齢化の進展に伴い労働力需要が高まっている介護分野における職業能力開発等に必要な職業訓練についても積極的に進める。……

#### 4 「現場力」の強化と技能の継承・振興

##### (1) 「現場力」の強化に向けた職業能力開発

……具体的には、改正職業能力開発促進法に基づく「実践型人材養成システム」、キャリア形成促進助成金や外部の教育訓練機関に係る情報提供等による効果的なO F F - J T等を推進する。

また、公共職業訓練において、企業の中堅を担う労働者層を主たる対象として、生産管理や安全管理等の職業能力の幅を広げるためのオーダーメイド訓練の実施、指導員の派遣、施設・設備の開放等の事業主支援を進める。さらに、ものづくり分野を中心に自ら教育訓練を行うことが困難な中小企業等に対して、民間教育訓練機関では対応が困難な職業訓練機会の提供を図る。

また、認定職業訓練制度の下、大企業では認定職業訓練短期大学校を中心とし、中小企業では認定訓練校を中心として、その運営を通じた職業能力開発を進めているところであるが、同制度についても、必要に応じて見直しを行いつつ、現場を担う中核となる人材の育成・確保に資する制度として、その普及を図る。……

##### (2) 技能の継承・発展のための施策

技能継承を円滑に進めるためには、引き継ぐべき技術・技能等を明らかにし、団塊の世代等の定年延長や継続雇用等により、企業の中堅を担う労働者にその技術・技能等を引き継ぐとともに、若年層の現場への誘導と育成、「非正社員」の多能工化等職業能力開発の措置を一体として講ずる必要がある。……

#### 7 職業能力開発施策の推進体制の整備

##### (1) 公共部門と民間部門との役割分担及び連携について

……受皿となる民間の教育訓練サービスを提供する主体は、民間企業、事業主団体、公益法人、学校等が主要なものであり、サービスの水準や価格等により、その特質に応じた役割分担を行っている。

これに対して、公共部門は、

- (1) 中小企業等、自ら労働者に対する職業能力開発を行うことが困難な者に対する支援を

行うこと

- (2) 民間の教育訓練サービスを提供する主体がそれぞれの特質を生かして、企業や働く者のニーズに応じた教育訓練サービスを提供できるよう、育成を図ること
- (3) ものづくり分野等訓練の実施経費が訓練効果と比べて膨大であるが、国家的見地からは人材育成が必要な分野における職業訓練を実施すること
- (4) 離職者の早期再就職や障害者、母子家庭の母、生活保護受給者等の職業的自立に向けた職業訓練等の実施や、職業訓練の基本的な枠組みの設定を行うことが主な役割である。

特に、雇用対策の一環としての離職者訓練の実施については、多様な民間教育訓練機関への委託を推進するとともに、委託訓練を含めた公共職業訓練全般について、訓練修了後の就職率等による評価を進めるほか、求人事業主と求職者それぞれのニーズを踏まえた職業訓練を推進し、公共職業訓練の効率化及び利用者サービスの向上を促進することが課題である。

この外、労働市場のインフラの充実を図る上で、官民連携による多様な教育訓練機会の確保が必要であることから、上記のような役割分担を基本としつつ、公共部門は訓練コースの開発及び普及を行うとともに、民間における教育訓練のコーディネート等を通じた教育訓練機会の確保を図る。

## (2) 官民協力による「公」の視点に立った施策の推進

……例えば、働く者の職業キャリアの持続的発展を図るためには、企業において、労働者に対して職業能力開発を行うのみならず、

- (1) 「日本版デュアルシステム」や「実践型人材養成システム」のように、若者に対して幅広く教育訓練機会を提供すること
- (2) 育児・介護と仕事の両立を始め、ワーク・ライフ・バランスに対する配慮や、仕事の分かち合い（ワークシェアリング）を進めること

等について、積極的に取り組むことが期待されるが、こうした取組を行う企業を積極的に評価し、支援する仕組みを官民の協力の下、つくり上げていくことが求められる。

……

## (3) 国と地方公共団体との役割分担及び連携について

国と地方公共団体における職業能力開発施策には、次のような役割の相違があり、この相違を踏まえた施策の推進が求められる。

国は、雇用対策の観点から、セーフティネットとしての離転職者の早期再就職を図るための職業訓練を行い、また、高度・先導的な職業訓練を開発し普及させるとともに、自ら当該教育訓練を実施する。

一方、地方公共団体は、地域産業の人材ニーズや職業訓練ニーズをきめ細かく把握しつつ、これに対応した職業訓練を行う等、地域の実情に応じた職業能力開発を推進する役割を担い、地方公共団体としての産業施策や福祉施策と一体となり、関係機関との連携を図りつつ、雇用の創出や安定に向けた取組が期待される。

こうした国と地方の役割分担を踏まえつつ、効果的な職業能力開発行政を推進するため、両者は密接に連携を図り、職業訓練コースの設定等について必要な調整を行うものとする。……

(4) 関連する諸施策との連携

……第二に、働く者全般を対象として生涯にわたる職業キャリア形成支援政策を展開するため、次の点を重点的に推進する。

- (1) 職業意識の啓発やインターンシップの実施、更にはニート状態にある者やフリーター対策、「実践型人材養成システム」等の若者の職業キャリア形成支援に係る教育施策や産業施策との連携
- (2) 大学、大学院等において行われる高度かつ実践的な教育の活用に向けた教育施策との連携……

## 2. 職業能力開発促進法・抜粋

(職業訓練基準関連部分)

- (1) 職業能力開発促進法
- (2) 職業能力開発促進法施行規則
- (3) 同・別表の例

## 職業能力開発促進法・抜粋（職業訓練基準関連部分）

### 〈1. 職業能力開発促進法（抜粋）〉

#### ●公共職業訓練の位置づけ

（国及び都道府県が行う職業訓練等）

**第十五条の六** 国及び都道府県は、労働者が段階的かつ体系的に職業に必要な技能及びこれに関する知識を習得することができるように、次の各号に掲げる施設を次条に定めるところにより設置して、当該施設の区分に応じ当該各号に規定する職業訓練を行うものとする。ただし、当該職業訓練のうち主として知識を習得するために行われるもので厚生労働省令で定めるものについては、当該施設以外の施設においても適切と認められる方法により行うことができる。

- 一 職業能力開発校（略）
  - 二 職業能力開発短期大学校（略）
  - 三 職業能力開発大学校（略）
  - 四 職業能力開発促進センター（略）
  - 五 障害者職業能力開発校（略）
- （以下、略）

（公共職業能力開発施設）

**第十六条** 国は、職業能力開発短期大学校、職業能力開発大学校、職業能力開発促進センター及び障害者職業能力開発校を設置し、都道府県は、職業能力開発校を設置する。

- 2 前項に定めるもののほか、都道府県は職業能力開発短期大学校、職業能力開発大学校、職業能力開発促進センター又は障害者職業能力開発校（次項において「職業能力開発短期大学校等」という。）を、市町村は職業能力開発校を設置することができる。
- 3 前項の規定により都道府県が職業能力開発短期大学校等を、市町村が職業能力開発校を設置しようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣に協議し、その同意を得なければならない。
- 4 公共職業能力開発施設の位置、名称その他運営について必要な事項は、国が設置する公共職業能力開発施設については厚生労働省令で、都道府県又は市町村が設置する公共職業能力開発施設については条例で定める。
- 5 国は、第一項の規定により設置した障害者職業能力開発校のうち、厚生労働省令で定めるものの運営を独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構に行わせるものとし、当該厚生労働省令で定めるもの以外の障害者職業能力開発校の運営を都道府県に委託することができる。
- 6 公共職業能力開発施設の長は、職業訓練に関し高い識見を有する者でなければならない。

#### ●職業訓練基準、教材の位置づけ

（職業訓練の基準）

**第十九条** 公共職業能力開発施設は、職業訓練の水準の維持向上のための基準として当該職業訓練の訓練課程ごとに教科、訓練時間、設備その他の厚生労働省令で定める事項に関し厚生労働省令で定める基準に従い、普通職業訓練又は高度職業訓練を行うものとする。

- 2 前項の訓練課程の区分は、厚生労働省令で定める。

（教材）

**第二十条** 公共職業能力開発施設が行う普通職業訓練又は高度職業訓練（以下「公共職業訓練」という。）においては、厚生労働大臣の認定を受けた教科書その他の教材を使用するように努めなければならない。

#### ●認定職業訓練の位置づけ

（認定職業訓練の実施）

**第十三条** 事業主、事業主の団体若しくはその連合団体、職業訓練法人若しくは中央職業能力開発協会若しくは都道府県職業能力開発協会又は民法（明治二十九年法律第八十九号）第三十四条の規定により設立された法人、法人である労働組合その他の営利を目的としない法人で、職業訓練を行い、若しくは行おうとするもの（以下「事業主等」と総称する。）は、第四節及び第六節に定めるところにより、当該事業主等の行う職業訓練が職業訓練の水準の維持向上のための基準に適合するものであることの認定を受けて、当該職業訓練を実施することができる。

(都道府県知事による職業訓練の認定)

- 第二十四条 都道府県知事は、事業主等の申請に基づき、当該事業主等の行う職業訓練について、第十九条第一項の厚生労働省令で定める基準に適合するものであることの認定をすることができる。ただし、当該事業主等が当該職業訓練を的確に実施することができる能力を有しないと認めるときは、この限りでない。
- 2 都道府県知事は、前項の認定をしようとする場合において、当該職業訓練を受ける労働者が労働基準法第七十条の規定に基づく厚生労働省令又は労働安全衛生法（昭和四十七年法律第五十七号）第六十一条第四項の規定に基づく厚生労働省令の適用を受けるべきものであるときは、厚生労働省令で定める場合を除き、都道府県労働局長の意見を聴くものとする。
  - 3 都道府県知事は、第一項の認定に係る職業訓練（以下「認定職業訓練」という。）が第十九条第一項の厚生労働省令で定める基準に適合しなくなつたと認めるとき、又は事業主等が当該認定職業訓練を行わなくなつたとき、若しくは当該認定職業訓練を的確に実施することができる能力を有しなくなつたと認めるときは、当該認定を取り消すことができる。
  - 4 都道府県知事は、第一項の認定（高度職業訓練に係る認定に限る。）をしようとするとき又は当該認定の取消しをしようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣に協議し、その同意を得なければならない。

## 〈2. 職業能力開発促進法施行規則（抜粋）〉

### ●訓練課程の種類

（訓練課程）

**第九条** 職業訓練の訓練課程は、次の表の上欄に掲げる職業訓練の種類に応じ、長期間の訓練課程にあつては同表の中欄に、短期間の訓練課程にあつては同表の下欄にそれぞれ定めるとおりとする。

職業訓練の種類	長期間の訓練課程	短期間の訓練課程
普通職業訓練	普通課程	短期課程
高度職業訓練	専門課程 応用課程	専門短期課程 応用短期課程

### ●普通職業訓練の訓練基準

（普通課程の訓練基準）

**第十条** 普通課程の普通職業訓練に係る法第十九条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次の各号に掲げるとおりとし、同項の厚生労働省令で定める基準は、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- 一 訓練の対象者 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）による中学校を卒業した者（以下「中学校卒業業者」という。）若しくは同法による中等教育学校の前期課程を修了した者（以下「中等教育学校前期課程修了者」という。）若しくはこれらと同等以上の学力を有すると認められる者であること又は同法による高等学校を卒業した者（以下「高等学校卒業業者」という。）若しくは同法による中等教育学校を卒業した者（以下「中等教育学校卒業業者」という。）若しくはこれらと同等以上の学力を有すると認められる者であること。
  - 二 教科 その科目が将来多様な技能及びこれに関する知識を有する労働者となるために必要な基礎的な技能及びこれに関する知識を習得させるために適切と認められるものであること。
  - 三 訓練の実施方法 通信の方法によつても行うことができること。この場合には、適切と認められる方法により添削指導及び面接指導を行うこと。
  - 四 訓練期間 中学校卒業業者若しくは中等教育学校前期課程修了者又はこれらと同等以上の学力を有すると認められる者（以下この項において「中学校卒業業者等」という。）を対象とする場合にあつては二年、高等学校卒業業者若しくは中等教育学校卒業業者又はこれらと同等以上の学力を有すると認められる者（以下この項において「高等学校卒業業者等」という。）を対象とする場合にあつては一年であること。ただし、訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の内容、訓練の実施体制等によりこれにより難しい場合には、中学校卒業業者等を対象とするときにあつては一年以上四年以下、高等学校卒業業者等を対象とするときにあつては一年以上四年以下の期間内で当該訓練を適切に行うことができると認められる期間とすることができる。
  - 五 訓練時間 一年につきおおむね千四百時間であり、かつ、教科の科目ごとの訓練時間を合計した時間（以下「総訓練時間」という。）が中学校卒業業者等を対象とする場合にあつては二千八百時間以上、高等学校卒業業者等を対象とする場合にあつては千四百時間以上であること。ただし、訓練の実施体制等によりこれにより難しい場合には、一年につきおおむね七百時間とすることができる。
  - 六 設備 教科の科目に応じ当該科目の訓練を適切に行うことができると認められるものであること。
  - 七 訓練生の数 訓練を行う一単位につき五十人以下であること。
  - 八 職業訓練指導員 訓練生の数、訓練の実施に伴う危険の程度及び指導の難易に応じた適切な数であること。
  - 九 試験 学科試験及び実技試験に区分し、訓練期間一年以内ごとに一回行うこと。ただし、最終の回の試験は、法第二十一条第一項（法第二十六条の二において準用する場合を含む。）の規定による技能照査（以下「技能照査」という。）をもつて代えることができる。
- 2 別表第二の訓練科の欄に定める訓練科に係る訓練については、前項各号に定めるところによるほか、同表に定めるところにより行われるものを標準とする。

（短期課程の訓練基準）

**第十一条** 短期課程の普通職業訓練に係る法第十九条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次の各号に掲げるとおりとし、同項の厚生労働省令で定める基準は、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- 一 訓練の対象者 職業に必要な技能（高度の技能を除く。）及びこれに関する知識を習得しようとする者であること。
- 二 教科 その科目が職業に必要な技能（高度の技能を除く。）及びこれに関する知識を習得させるために適切と認められるものであること。
- 三 訓練の実施方法 通信の方法によつても行うことができること。この場合には、適切と認められる方法により添削指導を行うほか、必要に応じて面接指導を行うこと。

- 四 訓練期間 六月（訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の内容、訓練の実施体制等によりこれにより難い場合にあつては、一年）以下の適切な期間であること。
- 五 訓練時間 総訓練時間が十二時間（別表第三の訓練科の欄に掲げる訓練科に係る訓練にあつては、十時間）以上であること。
- 六 設備 教科の科目に応じ当該科目の訓練を適切に行うことができると認められるものであること。
- 2 別表第三の訓練科の欄に掲げる訓練科又は別表第四の訓練科の欄に掲げる訓練科に係る訓練については、前項各号に定めるところによるほか、別表第三又は別表第四に定めるところにより行われるものを標準とする。
- 3 前二項の規定にかかわらず、短期課程の普通職業訓練のうち第六十五条の規定による技能検定の試験の免除に係るものに係る法第十九条第一項の厚生労働省令で定める事項は、第一項各号に掲げるもの及び試験とし、当該訓練に係る法第十九条第一項の厚生労働省令で定める基準は、別表第五に定めるとおりとする。

### 〈3. 職業能力開発促進法施行規則 別表（抜粋）〉

#### ●別表第2（第十条関係）（普通課程の普通職業訓練）

##### 別表2 普通課程の普通職業訓練の訓練基準

###### 一 教科

- 1 訓練科（次の表の訓練科の欄に定める訓練系及び専攻科からなる訓練科をいう。）ごとの教科について最低限必要とする科目は、次の表の教科の欄に定める系基礎学科、系基礎実技、専攻学科及び専攻実技の科目とする。
- 2 中学校卒業若しくは中等教育学校前期課程修了者又はこれらと同等以上の学力を有すると認められる者（以下この表において「中学校卒業等」という。）を対象とする訓練の訓練科については、1に定めるもののほか、社会、体育、数学、物理、化学、実用外国語、国語等普通学科の科目のうちそれぞれの訓練科ごとに必要なものを追加するものとする。
- 3 1及び2に定めるもののほか、必要に応じ、それぞれの訓練科ごとに適切な科目を追加することができる。

###### 二 訓練期間

- 1 訓練科ごとに最低限必要とする訓練期間は、次の表の訓練期間及び訓練時間の欄に定めるとおりとする。ただし、中学校卒業等を対象とする訓練の訓練科ごとに最低限必要とする訓練期間については、それぞれ次の表の訓練期間及び訓練時間の欄に定める訓練期間に一年を加えて得た期間とする。
- 2 1に定める訓練期間は、一年（中学校卒業等を対象とする訓練であつて、1に定めるところによる訓練期間が二年となるものにあつては、二年）を超えて延長することはできない。
- 3 中学校卒業等を対象とする訓練であつて、1に定めるところによる訓練期間が四年となるものについては、2にかかわらず、当該訓練期間を延長することはできない。

###### 三 訓練時間

- 1 通信制訓練以外の訓練の訓練科ごとに最低限必要とする総時間及び教科ごとに最低限必要とする訓練時間は、次の表の訓練期間及び訓練時間の欄に定めるとおりとする。ただし、二1のただし書に定める訓練科ごとに最低限必要とする総時間は、同表の訓練期間及び訓練時間の欄に定める総時間に千四百時間を加えて得た時間とする。
- 2 一2の普通学科について最低限必要とする訓練時間は、二百時間とする。
- 3 通信制訓練の面接指導のために最低限必要とする訓練時間は、次の表の訓練期間及び訓練時間の欄に定める系基礎学科及び専攻学科の訓練時間並びに2に定める普通学科の訓練時間のそれぞれ二十パーセントに相当する時間とする。

###### 四 設備

- 1 訓練科ごとに最低限必要とする設備は、次の表の設備の欄に定めるとおりとする。
- 2 1に定めるもののほか、公共職業能力開発施設の設備の細目は、労働大臣が別に定めるとおりとする。

(\* 以下、木造建築科の表の例)

訓練科		訓練の対象となる技能及びこれに関する知識の範囲	教科	訓練期間及び訓練時間(単位は時間とする)	設備	
訓練系	専攻科				種別	名称
31 建築施工系	木造建築科			訓練期間 1年 訓練時間 1400	建物その他の工作物	教室 実習場
		中小規模建築物における建築一般、設計製図、施工管理及び建築施工における基礎的な技能及びこれに関する知識	一 系基礎 1 学科 ○1 建築概論 ○2 構造力学概論 ○3 建築構造概論 ○4 建築計画概論 ○5 建築生産概論 ○6 建築設備 ○7 測量 ○8 建築製図 ○9 安全衛生 ○10 関係法規	250	機械	木工用機械類 測量用機械類
			2 実技 ○1 機械操作基本実習 ○2 測量基本実習 ○3 安全衛生作業法	150	その他	器具類 計測器類 製図器及び製図用教材類
		木造建築物の建築施工及び施工管理における技能及びこれに関する知識	二 専攻 1 学科 ○1 木質構造 ○2 材料 ○3 規く術 ○4 工作法 ○5 木造建築施工法 ○6 仕様及び積算	150		
			2 実技 ○1 器具使用法 ○2 工作実習 ○3 木造建築施工実習	300		

### 3. 各訓練科の現行の「カリキュラム表」

(普通課程)

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	55 第1種情報処理系	科名	136 OAシステム科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータの運用による業務処理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	300	
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート
③ 電子計算機の構造	40	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス
④ プログラム言語	60	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法
⑤ オペレーティングシステム	70	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・目的
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規
2 系基礎実技	200	
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、タイピング技法
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータ、ワードプロセッサ等々のOA機器の操作及び管理並びに必要な情報分析における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	150	
① 経営管理概論	40	利益分析、資金分析、生産性分析、成長性分析、損益分岐点
② プログラム設計	50	基礎プログラム、事務処理プログラム
③ 簿記及び会計	60	商業簿記、工業簿記、決算
2 専攻実技	250	
① プログラム設計実習	180	基礎プログラム設計、事務処理プログラム設計演習
② 経営分析実習	70	利益分析、資金分析、生産性分析、成長性分析
計	900	
教科設定時間の割合	64.3%	

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	55 第1種情報処理系	科名	137 ソフトウェア管理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータの運用による業務処理における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	300		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート	
③ 電子計算機の構造	40	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
④ プログラム言語	60	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑤ オペレーティングシステム	70	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・目的	
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション	
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
2 系基礎実技	200		
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、タイピング技法	
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング	
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータ等の操作、プログラム、データの収集、編集及び保管等における技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	150		
① 電子計算機概論	70	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
② 情報工学	60	情報の概念、情報構造、情報のコンピュータ処理	
③ 情報システムセキュリティ論	20	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策	
2 専攻実技	250		
① 情報処理システム実習	150	システムの操作、基礎プログラミング	
② コンピュータ運用管理実習	100	プログラムの管理、データの管理、データのメンテナンス、システム運用	

計 900  
教科設定時間の割合 64.3%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	55 第1種情報処理系	科名	138 データベース管理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータの運用による業務処理における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	300		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート	
③ 電子計算機の構造	40	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
④ プログラム言語	60	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑤ オペレーティングシステム	70	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・目的	
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション	
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
2 系基礎実技	200		
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、タイピング技法	
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング	
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	データベース等に蓄積されているデータから必要な情報を検索するための技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	150		
① 経営管理概論	30	経営管理の概要	
② データ構造	50	データモデル、階層構造、木構造、ネットワーク構造、リレーショナルモデル	
③ データベースシステム	70	システム分析、データ構造設計	
2 専攻実技	250		
① データベースシステム管理実習	250	プログラミング、データベースシステム検索演習	

計 900  
教科設定時間の割合 64.3%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	56 第2種情報処理系	科名	139 プログラム設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータによる業務処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	400	
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク
③ 情報システムセキュリティ概論	20	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策
④ 経営管理概論	20	経営管理の概要
⑤ 電子計算機の構造	50	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート
⑧ プログラム言語	70	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法
⑨ オペレーティングシステム	80	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・構成
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規
2 系基礎実技	400	
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、タイピング技法
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法
③ プログラム作成基本実習	250	プログラミング演習、プログラミング
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	プログラム設計における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	250	
① プログラム設計	150	モジュール階層構造化、エラーチェック、ユーザインターフェイス
② 経営管理	100	販売管理、生産管理、労務管理、財務管理、事務管理
2 専攻実技	550	
① プログラム設計実習	550	データ構造の設計、制御構造の設計、構造化プログラミング演習、ユーザインターフェイス演習

計 1,600  
教科設定時間の割合 57.1%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	56 第2種情報処理系	科名	140 システム設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータによる業務処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	400		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク	
③ 情報システムセキュリティ概論	20	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策	
④ 経営管理概論	20	経営管理の概要	
⑤ 電子計算機の構造	50	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題	
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート	
⑧ プログラム言語	70	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑨ オペレーティングシステム	80	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・構成	
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
2 系基礎実技	400		
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、タイピング技法	
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法	
③ プログラム作成基本実習	250	プログラミング演習、プログラミング	
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		業務処理システム設計における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	250		
① システム工学	100	システム分析、コード設計、入出力設計、プログラム設計、運用設計	
② 生産管理	50	生産計画、品質管理、工程管理、在庫管理、資材管理、外注管理	
③ 経営管理	100	販売管理、生産管理、労働管理、財務管理、事務管理	
2 専攻実技	550		
① プログラム設計実習	200	データ構造の設計、制御構造の設計、構造化プログラミング演習、ユーザインターフェイス演習	
② システム設計実習	250	コード設計、構造設計、ジョブの検討、エラーチェック、帳票設計、画面設計、ファイル設計、モジュール設計、運用設計	
③ 業務分析実習	100	処理内容、入出力情報、機能分析、要求分析	

計 1,600  
教科設定時間の割合 57.1%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	56 第2種情報処理系	科名	141 データベース設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータによる業務処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	400		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク	
③ 情報システムセキュリティ概論	20	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策	
④ 経営管理概論	20	経営管理の概要	
⑤ 電子計算機の構造	50	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題	
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート	
⑧ プログラム言語	70	プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑨ オペレーティングシステム	80	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの機能・構成	
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規	
2 系基礎実技	400		
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、タイピング技法	
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法	
③ プログラム作成基本実習	250	プログラミング演習、プログラミング	
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	業務処理システム設計における技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	250		
① システム工学	100	システム分析、コード設計、入出力設計、プログラム設計、運用設計	
② データ構造	20	データモデル、階層構造、木構造、ネットワーク構造、リレーショナルモデル	
③ データベースシステム	80	データ構造設計、利用設計、保全設計	
④ 経営管理	50	販売管理、生産管理、労働管理、財務管理、事務管理	
2 専攻実技	550		
① データベース設計実習	300	システム分析、データ構造の設計、利用設計、保全設計	
② データベースシステム実習	250	データ検索・利用、データベース保守・運用	

計 1,600  
教科設定時間の割合 57.1%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	45 オフィスビジネス系	科名	117 電話交換科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		一般的な事務及びOA機器の操作における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		180	
①	事務一般	80	売買関連契約文書作成、売買業の種類及び売買条件、代金決済、通信業・運送業等の業務、金融機関の業務、企業形態、社会保険、事務機械、組織内の人間関係、租税の概要、商法
②	OA機器	50	OA機器の種類、OA危機の使用法
③	応接法	30	接遇一般、電話の応対法
④	安全衛生	20	産業安全、労働衛生、災害防止、職場適応、VDT作業
2 系基礎実技		200	
①	事務処理基本実習	80	売買契約関連文書作成、代金決済、社会保険事務の計算
②	OA機器操作基本実習	70	パソコン・オフコン等の取扱い、ワープロの取扱い、その他OA機機の取扱い
③	応接実習	40	接遇
④	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		構内交換電話の交換設備の操作及び交換業務における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		110	
①	電話通信一般	30	通信と電話、電話と法律、電話の種類、電話の料金、オペレーターの心得、電話機器、信号音、設備
②	通信制度一般	20	通話の種類、通話地域、通話料金、電話番号と電話帳
③	構内交換電話取扱実習	60	電話の接続、電話伝送路、手動交換、自動交換
2 専攻実技		300	
①	構内交換電話取扱実習	200	構内交換電話取扱実習
②	応対実習	100	応対実習

計 790  
教科設定時間の割合 56.4%

普通課程 現行の「カリキュラム表」（別表第2＋教科の細目表）

系	45 オフィスビジネス系	科名	118 経理事務科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		一般的な事務及びOA機器の操作における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		180	
①	事務一般	80	売買契約関連文書作成、売買業の種類及び売買条件、代金決済、通信業・運送業等の業務、金融機関の業務、企業形態、社会保険、事務機械、組織内の人間関係、租税の概要、商法
②	OA機器	50	OA機器の種類、OA機器の使用法
③	応接法	30	接遇一般、電話の応対法
④	安全衛生	20	産業安全、労働衛生、災害防止、職場適応、VDT作業
2 系基礎実技		200	
①	事務処置基本実習	80	売買契約関連文書作成、代金決済、社会保険事務の計算
②	OA機器操作基本実習	70	パソコン・オフコン等の取扱い、ワープロの取扱い、その他OA機器の取扱い
③	応接実習	40	接遇
④	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		会計処理並びに税務関係及び商業関係の事務における技能並びにこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		250	
①	簿記及び会計	150	商業簿記、工業簿記、会計学、原価計算、簿記記帳法、決算実務、出納業務
②	税法及び商法	100	租税の概要、所得税、法人税、相続税、贈与税、地方税、商法
2 専攻実技		300	
①	簿記及び会計実習	150	商業簿記、工業簿記、簿記記帳、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析
②	計算実務実習	50	集計・計算及び表の作成
③	税法実務実習	100	所得税、法人税計算実務

計 880  
教科設定時間の割合 62.9%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」（別表第2+教科の細目表）

系	45 オフィスビジネス系	科名	119 一般事務科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		一般的な事務及びOA機器の操作における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		180	
①	事務一般	80	売買契約関連文書作成、売買業の種類及び売買条件、代金決済、通信業・運送業等の業務、金融機関の業務、企業形態、社会保険、事務機械、組織内の人間関係、租税の概要、商法
②	OA機器	50	OA機器の種類、OA機器の使用法
③	応接法	30	接遇一般、電話の応対法
④	安全衛生	20	産業安全、労働衛生、災害防止、職場適応、VDT作業
2 系基礎実技		200	
①	事務処理基本実習	80	売買契約関連文書作成、代金決済、社会保険事務の計算
②	OA機器操作基本実習	70	パソコン・オフコン等の取扱い、ワープロの取扱い、その他OA機機の取扱い
③	応接実習	40	接遇
④	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		一般事務及び国内取引事務における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		250	
①	総務実務	60	総務事務、給与事務、人事事務
②	文書実務	50	文書作成法、日程の作成、会議の記録及び事務処理、情報の収集、各種事務文書の様式の種類、文書整理、資料整理、ファイリングの手法
③	国内取引実務	40	国内取引事務
④	簿記及び会計	100	商業簿記、工業簿記、会計学、原価計算、簿記記帳法、決算実務、出納業務
2 専攻実技		300	
①	文書実務実習	100	文書の作成、文書整理、記録及び計算の日常事務
②	簿記及び会計実習	100	商業簿記、簿記記帳、決算書及び財務諸表の作成、財務諸表の分析
③	計算実務実習	100	四則計算、歩合算、期日及び期間の計算、単利法、手形割引料の計算、度量衡、貨幣の換算、手数料、原価及び売価の計算、商品の数量及び代価の計算

計 930  
教科設定時間の割合 66.4%

普通課程

現行の「カリキュラム表」（別表第2＋教科の細目表）

系	45 オフィスビジネス系	科名	1 2 1 貿易事務科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		一般的な事務及びOA機器の操作における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1	系基礎学科	180	
①	事務一般	80	売買契約関連文書作成、売買業の種類及び売買条件、代金決済、通信業・運送業等の業務、金融機関の業務、企業形態、社会保険、事務機械、組織内の人間関係、租税の概要、商法
②	OA機器	50	OA機器の種類、OA機器の使用法
③	応接法	30	接遇一般、電話の応対法
④	安全衛生	20	産業安全、労働衛生、災害防止、職場適応、VDT作業
2	系基礎実技	200	
①	事務処理基本実習	80	売買契約関連文書作成、代金決済、社会保険事務の計算
②	OA機器操作基本実習	70	パソコン・オフコン等の取扱い、ワープロの取扱い、その他OA機機の取扱い
③	応接実習	40	接遇
④	安全衛生作業法	10	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		貿易事務における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1	専攻学科	200	
①	貿易実務	100	貿易実務の基礎、輸出実務、輸入実務
②	商業英語	100	貿易英語の基礎、商業英語
2	専攻実技	300	
①	貿易実務実習	300	輸出入関連書類の作成、文書の作成、英会話の基礎

計 880  
教科設定時間の割合 62.9%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」（別表第2+教科の細目表）

系	46 流通ビジネス系	科名	1 2 2 ショップマネジメント科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	商品の販売に関する接客及び商品の販売事務における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	200	
① 商業概論	40	企業経営と組織、金融機構、流通機構、生産機構、保険
② 市場調査知識	30	市場調査の目的と種類、サンプリングの理論、調査・集計方法
③ 接客・応対知識	50	基本用語、敬語、贈答、案内、電話応対
④ OA機器	50	種類、機構と働き、フロッピーに関する知識
⑤ 安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
⑥ 関係法規	20	企業形態・組織の取引き・仕入れ・販売に関する法知識
2 系基礎実技	150	
① OA機器操作基本実習	60	パソコンソフトによる文章作成・表作成・計算・事務処理、その他のOA機器操作
② 接客・応対法	60	基本マナー、応対、電話応対、苦情処理
③ 市場調査基本実習	20	調査票の作成、調査の実施、集計と分析
④ 安全衛生作業法	10	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	小売業務に必要な事務、営業、簡単な仕入れ企画及び販売企画における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	120	
① 小売販売知識	60	小売業の種類と役割、職場組織と人事管理、販売促進、POS
② 商品知識	60	商品の種類別知識、商品管理と商品構成
2 専攻実技	350	
① 小売販売実習	300	発声法、模擬販売、商品陳列実習、POPレタリング、簿記
② 包装実習	50	種類別包装、リボンがけ、配送ひもかけ
計	820	
教科設定時間の割合	58.6%	

普通課程

現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	46 流通ビジネス系	科名	1 2 3 流通マネジメント科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	商品の販売に関する接客及び商品の販売事務における技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	200		
① 商業概論	40	企業経営と組織、金融機構、流通機構、生産機構、保険	
② 市場調査知識	30	市場調査の目的と種類、サンプリングの理論、調査・集計方法	
③ 接客・応対知識	50	基本用語、敬語、贈答、案内、電話応対	
④ OA機器	50	種類、機構と働き、フロッピーに関する知識	
⑤ 安全衛生	10	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法	
⑥ 関係法規	20	企業形態・組織の取引き・仕入れ・販売に関する法知識	
2 系基礎実技	150		
① OA機器操作基本実習	60	パソコンソフトによる文章作成・表作成・計算・事務処理、その他のOA機器操作	
② 接客・応対法	60	基本マナー、応対、電話応対、苦情処理	
③ 市場調査基本実習	20	調査票の作成、調査の実施、集計と分析	
④ 安全衛生作業法	10	安全衛生作業法	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	卸売業務に必要な事務、営業、簡単な仕入れ企画及び販売企画における技能及びこれに関する知識		
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	160		
① 卸売販売知識	60	卸売業の種類と役割、職場組織と人事管理、販売促進、POSシステム	
② 商品知識	60	商品類型別の知識、商品管理と商品構成	
③ 小売支援	40	小売支援の種類と機能	
2 専攻実技	350		
① 卸売販売実習	200	発声法、模擬販売実習、電話受発注、簿記	
② 小売支援実習	150	小売模擬販売実習、包装、陳列	

計 860  
教科設定時間の割合 61.4%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	48 社会福祉系	科名	1 2 5 介護サービス科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	日常生活を営む上で支障のある者の福祉における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	700	
① 社会福祉概論	90	社会福祉概説、社会福祉方法論、社会福祉行政、福祉工学、ボランティア
② 介護概論	150	健康管理、老人保健、病気の予防、老人の世話、障害者の世話、リハビリテーション
③ 心理概論	90	心理学概説、老人の心理、障害者の心理、カウンセリング
④ 精神衛生概論	70	精神衛生概説、精神障害、老齢期の精神疾患
⑤ 医学一般	90	医療概説、人体の機能、生理現象、健康と運動、応急手当
⑥ 老人福祉論	50	老人と社会、老人福祉の現状、老人福祉施設
⑦ 障害者福祉論	50	障害者と社会、障害者福祉の現状、障害者福祉施設
⑧ 社会福祉援助技術	50	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション、社会福祉運営論
⑨ 安全衛生	30	労働衛生、安全衛生管理、関係法規
⑩ 関係法規	30	社会福祉士及び介護福祉士法、その他
2 系基礎実技	300	
① 社会福祉援助基本実習	30	ケースワーク、グループワーク、コミュニティ・オーガニゼーション
② 介護計画基本実習	90	介護目的の把握、介護実施場所の把握、介護計画の作成、介護記録の作成
③ 介護基本実習	150	ベッドメイキング、老人の介護、障害者の介護、病人の介護
④ 安全衛生作業法	30	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	身体上又は精神上的の障害があることにより日常生活を営む上で支障のある者に対する介護及びその介護者に対する介護の指導における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	300	
① 家政学概論	50	家庭管理、生活環境、衛生管理、縫製
② 人間学	50	人間関係論、人間性の向上と開発、信頼関係、人間の性格的弱点
③ リハビリテーション論	50	リハビリテーションの理念、リハビリテーションの種類と展開、機能訓練
④ 栄養及び調理	50	食物学概論、食品衛生、調理理論、調理技術、栄養と生活
⑤ 被服及び住生活の維持管理	50	被服の機能、被服管理、被服の衛生、障害と被服、生活環境
⑥ レクリエーション指導法	50	レクリエーションの基本的理解、レクリエーション活動領域と意義、レクリエーション活動の主体、レクリエーション計画、レクリエーション指導者の配慮、レクリエーション活動

2 専攻実技	650	
① 栄養及び調理実習	50	基本調理、献立計画、老人食、病人食
② 被服及び住生活の維持管理実習	50	家庭管理演習、洗濯及び乾燥、被服の整理、環境整備、縫製、被服製作
③ 手話及び点字実習	90	指文字の表現、伝統的手話の単語及び文の表現、中間型手話及び同時法的手話、点字器の取扱い、点字の単語及び文の表記
④ 介護機器取扱実習	90	各種介護用器具の使用法
⑤ 老人介護実習	140	寝たきり老人、痴呆性老人の介護実習
⑥ 障害者介護実習	140	視覚障害者、聴覚及び言語障害者、肢体不自由者の介護実習
⑦ レクリエーション指導実習	90	リハビリテーション指導、機能訓練指導

計 1950  
 教科設定時間の割合 69.6%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	49 理容・美容系	科名	1 2 6 理容科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	衛生管理、理容・美容用器具の使用法等、理容・美容における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	375	
① 理容・美容技術概論	20	器具の取扱い、基礎技術
② 衛生管理	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術
③ 理容・美容保健	120	人体の構造及び機能、皮膚及び皮膚付属器官の構造・機能・保健衛生・疾患
④ 理容・美容の物理・化学	80	理容・美容の物理、香粧品の化学
⑤ 理容・美容運営管理	60	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法
⑥ 安全衛生	15	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規
2 系基礎実技	115	
① 理容・美容基本実習	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習
② 消毒実習	10	各種消毒法の実習
③ 香粧品化学実習	10	化学薬品の取扱い、溶液の調整法等の基本操作
④ 安全衛生作業法	25	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	頭髪の刈込み、顔剃り等の方法により容姿を整えるための技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	220	
① 理容文化論	90	理容文化史、理容デザイン、服飾
② 理容技術理論	100	頭部技術、顔面技術、特殊技術
③ 関係法規	30	衛生行政、理容師法、その他関係法規
2 専攻実技	730	
① 理容実習	730	頭部技術実習、顔面技術実習、特殊技術実習、総合実習

計 1440  
教科設定時間の割合 51.4%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	49 理容・美容系	科名	1 2 7 美容科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		衛生管理、理容・美容用器具の使用法等、理容・美容における基礎的な技能及びこれに関する知識	
	教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		375	
①	理容・美容技術概論	20	器具の取扱い、基礎技術
②	衛生管理	80	公衆衛生概説、感染症、環境衛生、衛生管理技術
③	理容・美容保健	120	人体の構造及び機能、皮膚及び皮膚付属器官の構造・機能・保健衛生・疾患
④	理容・美容の物理・化学	80	理容・美容の物理、香粧品の化学
⑤	理容・美容運営管理	60	経営戦略、経営管理、労務管理、接客法
⑥	安全衛生	15	産業安全、労働衛生、労働災害、関係法規
2 系基礎実技		115	
①	理容・美容基本実習	70	器具の取扱い実習、基礎技術実習
②	消毒実習	10	各種消毒法の実習
③	香粧品化学実習	10	化学薬品の取扱い、溶液の調整法等の基本操作
④	安全衛生作業法	25	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		パーマントウェーブ、結髪、化粧等の方法により容姿を美しくするための技能及びこれに関する知識	
	教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		220	
①	美容文化論	90	美容文化史、美容デザイン、服飾
②	美容技術理論	100	頭部技術、特殊技術、和装技術
③	関係法規	30	衛生行政、美容師法、その他関係法規
2 専攻実技		730	
①	美容実習	730	頭部技術実習、特殊技術実習、和装技術実習、総合実習

計 1440  
 教科設定時間の割合 51.4%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	50 接客サービス系	科名	128 ホテル・旅館・レストラン科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		接客サービス業務及びこれに必要なOA機器等の取扱いにおける技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		250	
①	サービス企業概論	50	サービス企業、サービス企業におけるホテル・旅館・レストラン業
②	観光概論	30	観光の概念、観光地理、観光行動と宿泊業
③	マーケティング理論	20	マーケティングの概念
④	接客知識	110	サービスの基本、客の心理、接客応対、苦情処理
⑤	OA機器	30	ワープロ・パソコン等の種類、特徴及び機能
⑥	安全衛生	10	安全衛生管理、整理整頓と清潔の保持、応急処置、安全衛生関係法規
2 系基礎実技		150	
①	接客実習	100	接遇の基本動作、電話応対、苦情処理、外国語における対応
②	OA機器操作基本実習	40	OA機器の基本的動作、表作成と表計算
③	安全衛作業法	10	機械等に係る災害防止、安全装置等の取扱い、整理整頓と清潔の保持

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		ホテル、旅館及びレストランにおける接客対応及びフロント、客室、レストラン等の業務における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		170	
①	公衆衛生	30	意義と分野、ホテル・旅館・レストランにおける公衆衛生
②	食品衛生	40	食品と寄生虫、伝染病の種類と予防、添加物の毒性と安全性、食中毒
③	業務知識	40	商品計画、販売活動、広告宣伝、販売促進
④	施設管理	20	建築設備、防災設備、空気調和、排水、化粧室
⑤	関係法規	40	営業・設備・衛生関係法規
2 専攻実技		300	
①	フロント業務実習	100	客室タイプと料金制度、予約、レセプション・インフォメーション、フロントキャッシャー、接客、OA機器によるフロント業務
②	フロントサービス実習	30	ドアマン・ベルマンの業務、クローク業務
③	レストラン業務実習	100	接遇サービス、器具・備品の取扱い、テーブルセッティング、テーブルサービス、基本的調理
④	客室業務実習	70	ハウスキーピングの業務、リネンとランドリー、ルームインスペクション

計 870  
教科設定時間の割合 62.1%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	50 接客サービス系	科名	1 2 9 観光ビジネス科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		接客サービス業務及びこれに必要なOA機器等の取扱いにおける技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		250	
①	サービス企業概論	50	サービス企業、サービス企業におけるホテル・旅館・レストラン業
②	観光概論	30	観光の概念、観光地理、観光行動と宿泊業
③	マーケティング理論	20	マーケティングの概念
④	接客知識	110	サービスの基本、客の心理、接客応対、苦情処理
⑤	OA機器	30	ワープロ・パソコン等の種類、特徴及び機能
⑥	安全衛生	10	安全衛生管理、整理整頓と清潔の保持、応急処置、安全衛生関係法規
2 系基礎実技		150	
①	接客実習	100	接遇の基本動作、電話応対、苦情処理、外国語における対応
②	OA機器操作基本実習	40	OA機器の基本的動作、表作成と表計算
③	安全衛作業法	10	機械等に係る災害防止、安全装置等の取扱い、整理整頓と清潔の保持

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		観光及び旅行業務における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		150	
①	旅行業務	50	時刻表、交通機関、宿泊機関、観光地理、渡航手続
②	広告宣伝	20	広告とは、メディアと広告、人々と広告
③	簿記及び会計	50	商業簿記、会計法規、所得税法
④	関係法規	30	旅行業法と関係法規、国内観光関係約款
2 専攻実技		250	
①	旅行業務実習	90	ツアープランニング、旅行計算書の作成、予約業務
②	観光業務実習	90	観光インフォメーションの収集、観光プランニング、観光施設のガイド
③	簿記及び会計実習	70	商業簿記の記帳、会計業務、財務諸表の作成、計算書の作成

計 800  
教科設定時間の割合 57.1%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

※注意) 教科の細目を定めていないため、空白がある。

系	53 装飾系	科名	134 フラワー装飾科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	装飾における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	250	※注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
① 美術史		
② 材料		
③ 色彩		
④ デザイン		
⑤ 装飾法		
⑥ 安全衛生		
2 系基礎実技	100	
① 器工具使用法		
② デザイン実習		
③ 安全衛生作業法		

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	生花、ドライフラワー等による装飾における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	150	※注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
① 植物概論		
② 花卉園芸		
③ フラワー装飾法		
2 専攻実技	400	
① フラワー装飾品製作実習		
② フラワー装飾品維持管理実習		

計 900  
教科設定時間の割合 64.3%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	51 調理系	科名	130 日本料理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食品の調理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		510	
①	食文化概論	30	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理業務と社会的役割、調理関係業界の沿革
②	調理学	100	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成
③	公衆衛生学	90	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、健康教育
④	栄養学	90	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
⑤	食品学	60	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑥	食品衛生学	90	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑦	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
⑧	関係法規	30	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規
2 系基礎実技		250	
①	調理基本実習	200	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境
②	食品衛生実習	30	洗浄と消毒、食品の簡易鑑別、食品衛生対策
③	安全衛生作業法	20	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		日本料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		80	
①	日本料理の概要	20	日本料理の歴史、日本料理の特徴、献立の立て方、食事作法、食器の名称及び特徴
②	調理器具使用法	10	各種日本料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法
③	調理法	50	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・肉類・すし・ご飯物・麺類等各種日本料理の調理法
2 専攻実技		120	
①	調理準備実習	20	食品の準備、材料の保管、設備機器の調整
②	調理実習	100	だし汁・野菜類・大豆製品・魚介類・卵類・肉類・すし・ご飯物・麺類等各種日本料理の調理及び盛付け

計 960  
教科設定時間の割合 68.6%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」（別表第2+教科の細目表）

系	51 調理系	科名	131 中国料理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食品の調理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		510	
①	食文化概論	30	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理業務と社会的役割、調理関係業界の沿革
②	調理学	100	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成
③	公衆衛生学	90	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、健康教育
④	栄養学	90	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
⑤	食品学	60	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑥	食品衛生学	90	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑦	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
⑧	関係法規	30	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規
2 系基礎実技		250	
①	調理基本実習	200	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境
②	食品衛生実習	30	洗浄と消毒、食品の簡易鑑別、食品衛生対策
③	安全衛生作業法	20	安全衛生作業法

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		中国料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		80	
①	中国料理の概要	20	中国料理の歴史、中国料理の特徴、採單の組み方、食事作法、食器の名称及び特徴
②	調理器具使用法	10	各種中国料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法
③	調理法	50	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心等各種中国料理の調理法
2 専攻実技		120	
①	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
②	調理実習	100	野菜類・豆腐類・卵類・魚介類・肉類・点心等各種中国料理の調理及び盛付け

計 960  
教科設定時間の割合 68.6%

普通課程 現行の「カリキュラム表」（別表第2＋教科の細目表）

系	51 調理系	科名	1 3 2 西洋料理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食品の調理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科		510	
①	食文化概論	30	食文化史(伝統料理と郷土料理、食材料・調理・食事様式、食料生産・流通・消費と食生活)、調理業務と社会的役割、調理関係業界の沿革
②	調理学	100	調理概論、調理の種類と特徴、調理操作、調理器具、調理科学、調理施設・設備、献立作成
③	公衆衛生学	90	公衆衛生概論、衛生統計、環境衛生、感染症予防、健康づくり、精神保健、母子保健、学校保健、健康教育
④	栄養学	90	栄養学概論、栄養素の機能、栄養生理、ライフスタイルと栄養、病態と栄養
⑤	食品学	60	食品学概論、食品の特徴と性質、食品の加工・貯蔵、食品の食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑥	食品衛生学	90	食品衛生学概論、食中毒とその予防、食品異物、食品と寄生虫、洗浄と消毒法、食品添加物、食品の腐敗と保存、食品簡易鑑別法、器具・容器、包装の衛生、食品衛生対策
⑦	安全衛生	20	安全衛生管理、安全衛生関係法規、安全作業法
⑧	関係法規	30	一般公衆衛生法規、環境衛生法規、学校保健法規、消費者保護関連法規
2 系基礎実技		250	
①	調理基本実習	200	調理の基本技術、専門別調理の基本技術、特殊調理の基本技術、集団調理、調理施設の洗浄・消毒・清掃、接客サービス、食事環境
②	食品衛生実習	30	洗浄と消毒、食品の簡易鑑別、食品衛生対策
③	安全衛生作業法	20	安全衛生作業法

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		西洋料理の献立の立て方、調理方法及び食事作法における技能及びこれに関する知識	
教科		訓練時間	教科の細目
1 専攻学科		80	
①	西洋料理の概要	20	西洋料理の歴史、西洋料理の特徴、メニューの作り方、食事作法、食器の名称及び特徴
②	調理器具使用法	10	各種西洋料理用厨房機器及び調理器具の種類、取扱法及び整備法
③	調理法	50	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理法
2 専攻実技		120	
①	調理準備実習	20	食器の準備、材料の保管、設備機器の調整
②	調理実習	100	フォン及びソース・ポタージュ・卵類・魚介類・肉類・野菜類・サラダ・アントルメ等各種西洋料理の調理及び盛付け

計 960  
教科設定時間の割合 68.6%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」（別表第2+教科の細目表）

系	30 食品加工系	科名	68 パン・菓子製造科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	200		
① 微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止	
② 生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設	
③ 栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値	
④ 食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法	
⑤ 環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理	
⑥ 測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法	
⑦ 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規	
⑧ 関係法規	30	衛生法規、食品衛生法	
2 系基礎実技	100		
① 測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別	
② 製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業	
③ 安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業	

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		パン並びに和菓子及び洋菓子の製造における技能並びにこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	250		
① 発酵学	30	酵母・細菌・かびの発酵作用とその利用	
② 材料	70	主材料、副材料、補助材料	
③ 製パン・製菓機械の構造	20	基本的な製造用機械装置、基本的な製造用器工具、補助的な製造用機械装置、機械装置及び器工具の保守管理	
④ 製造原理及び製造法	130	パン・菓子の歴史と分類、各種菓子の製造	
2 専攻実技	350		
① 機械操作実習	30	パン・菓子製造用機械の操作	
② パン・菓子製造実習	300	パン・菓子の製造	
③ 製品保存実習	20	パン・菓子の保存及び品質管理	

計 900  
教科設定時間の割合 64.3%

普通課程 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

系	30 食品加工系	科名	69 食肉加工科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	200		
① 微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止	
② 生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設	
③ 栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値	
④ 食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法	
⑤ 環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理	
⑥ 測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法	
⑦ 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規	
⑧ 関係法規	30	衛生法規、食品衛生法	
2 系基礎実技	100		
① 測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別	
② 製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業	
③ 安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食肉加工製品の製造における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	200		
① 畜産概論	30	家畜生産の歴史、家畜の生産・流通・品質改良、食肉関連事業の概要、食肉の需要、畜産食肉行政	
② 食肉概論	20	食肉の性状と変化、保存方法、衛生管理、食肉検査、食肉規格	
③ 家畜解剖学	10	牛・豚等の骨格・筋肉等の名称・形態・機能	
④ 食肉加工法	90	原料肉の種類、選定及び処理技法、ハム・ソーセージ・缶詰の製造工程、添加物と副資材、加工機械原理と取扱い方法	
⑤ 食肉生産流通	50	需要概要、生産・消費・輸入・価格・販売の概要、流通経路、価格安定制度	
2 専攻実技	350		
① 機械操作実習	30	食肉製造用機械の操作	
② 食肉加工品製造実習	300	食肉加工品の製造	
③ 製品保存実習	20	食肉加工品の保存及び品質管理	
計	850		
教科設定時間の割合	60.7%		

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

※注意) 教科の細目を定めていないため、空白がある。

系	30 食品加工系	科名	6 7 製麺科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	200	
① 微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止
② 生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設
③ 栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値
④ 食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法
⑤ 環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理
⑥ 測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法
⑦ 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規
⑧ 関係法規	30	衛生法規、食品衛生法
2 系基礎実技	100	
① 測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別
② 製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業
③ 安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	麺製品の製造における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	200	※注意) 教科の細目を定めていないため、空白。
① 材料		
② 製麺機械の構造		
③ 製造原理及び製造法		
2 専攻実技	350	
① 機械操作実習		
② 麺製造実習		
③ 製品保存実習		

計 850  
教科設定時間の割合 60.7%

普通課程

現行の「カリキュラム表」(別表第2+教科の細目表)

※注意) 教科の細目を定めていないため、空白がある。

系	30 食品加工系	科名	70 水産加工科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	200		
① 微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止	
② 生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設	
③ 栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値	
④ 食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法	
⑤ 環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理	
⑥ 測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法	
⑦ 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規	
⑧ 関係法規	30	衛生法規、食品衛生法	
2 系基礎実技	100		
① 測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別	
② 製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業	
③ 安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		水産食品等の製造における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	200	※注意) 教科の細目を定めていないため、空白。	
① 水産概論			
② 水産加工法及び製造法			
2 専攻実技	350		
① 機械操作実習			
② 水産加工品製造実習			
③ 製品保存実習			

計 850  
教科設定時間の割合 60.7%

## 普通課程

## 現行の「カリキュラム表」（別表第2+教科の細目表）

※注意）教科の細目を定めていないため、空白がある。

系	30 食品加工系	科名	7 1 発酵製品製造科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	食料品の製造、加工及び保存における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	200	
① 微生物学概論	30	微生物の一般的性質、食品の腐敗とその防止
② 生産工学概論	30	生産と向上、生産の合理化、生産活動の分析、計画と統制、作業の改善と標準化、品質の保証、運搬管理、原価計算、設
③ 栄養学	30	栄養素、食品の栄養価値
④ 食品化学	20	食品化学概論、各種食品の性質、食品の加工法、食品の変質と貯蔵法、食品の官能検査法
⑤ 環境衛生及び食品衛生	20	食中毒、経口伝染病、食品の衛生管理
⑥ 測定法	20	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力等の測定法、材料の識別法
⑦ 安全衛生	20	産業安全及び労働衛生の概要、安全衛生管理の実際、具体的労働災害防止対策、安全衛生関係法規
⑧ 関係法規	30	衛生法規、食品衛生法
2 系基礎実技	100	
① 測定基本実習	50	重量、容積、温度、湿度、糖度、比重、圧力計の読み方、材料の識別
② 製品保存基本実習	30	短期保存作業、中期保存作業、長期保存作業
③ 安全衛生作業法	20	安全作業、衛生作業

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	酒類、しょう油等の発酵製品の製造における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	200	※注意）教科の細目を定めていないため、空白。
① 工業化学概論		
② 無機化学及び有機化学		
③ 分析化学		
④ 発酵製品工業化学		
⑤ 材料		
⑥ 単位操作		
2 専攻実技	350	
① 化学機器及び発酵製品製造装置操作実習		
② 発酵製品製造実習		
③ 分析及び試験実習		

計 850  
教科設定時間の割合 60.7%

## 4. 各訓練科の現行の「設備の細目表」

(普通課程)

## 普通課程・各訓練科の「設備の細目」表 (現行)

## 55 第一種情報処理系 (OAシステム科、ソフトウェア管理科、データベース管理科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	プログラム実習室		240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>	240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>
	電子計算機実習場	しゃ熱、吸音、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>
	磁気テープ保管室		10 m <sup>2</sup>	17 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	17 m <sup>2</sup>
	空調装置室		10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
	空調装置	パッケージ形	1 式	1 式	1 式	1 式
	定電圧電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式
	中央演算処理装置	中央制御装置、制御卓等	1 式	1 式	1 式	1 式
	補助記憶装置	磁気ディスク装置、磁気テープ装置、フロッピーディスク装置等	1 式	1 式	1 式	1 式
	入力装置	OMR、OCR等	1 式	1 式	1 式	1 式
	出力装置	ラインプリンタ装置等	1 式	1 式	1 式	1 式
	データ通信装置		1 式	1 式	1 式	1 式
	論理回路実験装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	パーソナルコンピュータ(TSS末端機)		30 台	50 台	60 台	100 台
	卓上計算機	電子式	30 台	50 台	60 台	100 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	1 台	1 台	1 台	1 台
その他	(工具及び用具類)					
	事務用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数

普通課程・各訓練科の「設備の細目」表 (現行)

56 第二種情報処理系 (プログラム設計科、システム設計科、データベース設計科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	プログラム実習室		240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>	240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>
	電子計算機実習場	しゃ熱、吸音、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>
	磁気テープ保管室		10 m <sup>2</sup>	17 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	17 m <sup>2</sup>
	空調装置室		10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
	更衣室		25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
	空調装置	パッケージ形	1 式	1 式	1 式	1 式
	定電圧電源装置		1 式	1 式	1 式	1 式
	中央演算処理装置	中央制御装置、制御卓等	1 式	1 式	1 式	1 式
	補助記憶装置	磁気ディスク装置、磁気テープ装置、フロッピーディスク装置等	1 式	1 式	1 式	1 式
	入力装置	OMR、OCR等	1 式	1 式	1 式	1 式
	出力装置	ラインプリンタ装置等	1 式	1 式	1 式	1 式
	データ通信装置		1 式	1 式	1 式	1 式
	論理回路実験装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	パーソナルコンピュータ(TSS端末機)		60 台	100 台	60 台	100 台
	卓上計算機	電子式	60 台	100 台	60 台	100 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台
その他	(工具及び用具類)					
	事務用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数

## 普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

## 45 オフィスビジネス系 (電話交換科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場		100 m <sup>2</sup>	165 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	165 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	電源	鉛蓄電池	1 式	1 式	1 式	1 式
	自動式構内交換電話装置	内線100回線、デジタル式	1 式	1 式	1 式	1 式
機械	指導用電話機	テープレコーダ、電話機を含む。	2 台	2 台	2 台	2 台
	無ひも中継台	デジタル式用	3 台	4 台	3 台	4 台
	一般電話機	標準形	10 台	15 台	10 台	15 台
	多機能電話機	標準形	5 台	10 台	5 台	10 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	保管庫類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数

## 45 オフィスビジネス系 (経理事務科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm) 400LX フリーアクセスフロア式	105 m <sup>2</sup>	156 m <sup>2</sup>	165 m <sup>2</sup>	256 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
機械	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	15 台	25 台	15 台	25 台
	ワードプロセッサ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 台	17 台	10 台	17 台
	卓上計算機	電子式	30 台	50 台	60 台	100 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	2 台	2 台	2 台
	謄写輪転機	4号電動式	1 台	1 台	1 台	1 台
	電子黒板		1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台
その他	(工具及び用具類)					
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数	

## 45 オフィスビジネス系 (一般事務科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm) 400LX フリーアクセスフロア式	150 m <sup>2</sup>	231 m <sup>2</sup>	210 m <sup>2</sup>	331 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
機械	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 台	17 台	10 台	17 台
	ワードプロセッサ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	30 台	50 台	30 台	50 台
	卓上計算機	電子式	15 台	25 台	30 台	50 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	2 台	2 台	2 台
	謄写輪転機	4号電動式	1 台	1 台	1 台	1 台
	電子黒板		1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台
その他	(工具及び用具類)					
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数	

普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

45 オフィスビジネス系 (OA事務科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	プログラム実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX フリーアクセスフロア式	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>
	オフィス機器実習場	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX フリーアクセスフロア式	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>
	接遇実習場		50 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
	データ系LANシステム		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	ファイルサーバ用ミニコン		1 台	1 台	1 台	1 台
	電子ファイリング装置	光ディスク方式	1 式	1 式	1 式	1 式
	電子バブリッキング装置	イメージスキャナ、プリンタを含む。	1 式	1 式	1 式	1 式
	パーソナルコンピュータ	プリンタ等を含む。	30 台	50 台	30 台	50 台
	ワードプロセッサ	プリンタ等を含む。	15 台	25 台	15 台	25 台
	ファクシミリ		2 台	3 台	2 台	3 台
	デジタル電子交換機		1 台	1 台	1 台	1 台
	実習用電話装置	多機能型	3 式	5 式	3 式	5 式
	ビデオ装置	カメラ、ダビング装置、モニタを含む。	1 式	1 式	1 式	1 式
	謄写輪転機		1 台	1 台	1 台	1 台
	複写機	A3判	1 台	1 台	1 台	1 台
	カセットテープレコーダ		1 台	1 台	1 台	1 台
	電子黒板		1 台	1 台	1 台	1 台
掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台	
その他	(工具及び用具類)					
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	ソフトウェア等	パソコン用、CAI用、VTR用等	必要数	必要数	必要数	必要数

45 オフィスビジネス系 (貿易事務科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習室	しゃ熱、防じん構造とする。照度(床上85cm)400LX フリーアクセスフロア式	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
機械	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	10 台	17 台	10 台	17 台
	英文タイプライタ	電光板付電子タイプ、専用机、椅子を含む。	30 台	50 台	30 台	50 台
	卓上計算機	電子式	15 台	25 台	30 台	50 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	2 台	2 台	2 台
	謄写輪転機	4号電動式	1 台	1 台	1 台	1 台
	電子黒板		1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機		1 台	1 台	1 台	1 台
その他	(工具及び用具類)					
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
(教材類)						
ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数	

## 普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

## 46 流通ビジネス系 (ショップマネジメント科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場		80 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>
	ディスプレイ工作室		52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>	52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	金銭登録機	電子式、光学式自動読み取り装置付き含む。	6 台	10 台	6 台	10 台
	卓上計算機		30 台	50 台	30 台	50 台
	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台
	パーソナルコンピュータ	P O Sシステム用含む、本体、ディスプレイ、	7 台	12 台	7 台	12 台
	ワードプロセッサ		7 台	12 台	7 台	12 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫 (計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数

## 46 流通ビジネス系 (流通マネジメント科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場		80 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>
	ディスプレイ工作室		52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>	52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	金銭登録機	電子式、光学式自動読み取り装置付き含む。	6 台	10 台	6 台	10 台
	卓上計算機		30 台	50 台	30 台	50 台
	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台
	パーソナルコンピュータ	P O Sシステム用含む、本体、ディスプレイ、	7 台	12 台	7 台	12 台
	ワードプロセッサ		7 台	12 台	7 台	12 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫 (計測器類)		必要数	必要数	必要数	必要数
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数

普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

48 社会福祉系 (介護サービス科 2年課程)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等		
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人	
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>			
	調理実習場	換気、洗浄用及び下処理用流し付き。	180 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>			
	介護実習場	和室を含む。	250 m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup>			
	家政実習場		180 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>			
	入浴実習場		60 m <sup>2</sup>	96 m <sup>2</sup>			
	レクリエーション実習場		180 m <sup>2</sup>	300 m <sup>2</sup>			
	洗濯・乾燥室		60 m <sup>2</sup>	96 m <sup>2</sup>			
	図書室		60 m <sup>2</sup>	96 m <sup>2</sup>			
	更衣室		25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>			
	倉庫		30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>			
	機材室		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>			
	局所排気装置		1 式	1 式			
	換気装置		1 式	1 式			
	ナースコール装置		1 式	1 式			
	洗面設備		1 式	1 式			
	トイレ設備	身体障害者用	1 式	1 式			
	シャンプー台	給湯装置付き。	3 台	5 台			
調理台	給湯装置、ガスレンジ付き。	6 台	10 台				
入浴装置	特殊入浴装置ストレッチャー付き。	1 式	1 式				
機械	電動式ベッド		3 台	5 台			
	ギャッチベッド		10 台	17 台			
	成人用ベッド		2 台	3 台			
	電動車イス		1 台	1 台			
	車イス	折りたたみ式を含む。	10 台	17 台			
	リフトチェア		1 式	1 式			
	ストレッチャー		3 台	5 台			
	床頭台		15 台	25 台			
	エルゴメータ		1 台	1 台			
	トロリー		3 台	5 台			
	吸入器		6 台	10 台			
	製氷機		1 台	1 台			
	洗髪車		2 台	3 台			
	消毒器		1 台	1 台			
	ヘアドライヤ		6 台	10 台			
	電子レンジ		6 台	10 台			
	電子オーブン		6 台	10 台			
	炊飯器		6 台	10 台			
	冷凍冷蔵庫		3 台	5 台			
	ジューサミキサ		6 台	10 台			
	電気掃除機		6 台	10 台			
	電気ポリシャ		6 台	10 台			
	電気洗濯機		6 台	10 台			
	乾燥機		3 台	5 台			
	家庭用ミシン		10 台	17 台			
	実習用電話装置		1 式	1 式			
	テレビジョン受信機		1 台	1 台			
	ビデオ装置		1 式	1 式			
	ラジオカセットテープレコーダ		3 台	5 台			
	点字器		30 台	50 台			
	簡易浴槽		2 台	3 台			
	パーソナルコンピュータ		5 台	8 台			
	ワードプロセッサ		5 台	8 台			
	その他	(工具及び用具類)					
		介護用具類		必要数	必要数		
		浴室用具類		必要数	必要数		
		家事・調理用具類		必要数	必要数		
寝具類			必要数	必要数			
縫製用具類			必要数	必要数			
応接用具類			若干	若干			
障害代償用具類			必要数	必要数			
作業用具類			必要数	必要数			
掃除用具類			必要数	必要数			
レクリエーション用具類			必要数	必要数			
(計測器類)							
計測器類			必要数	必要数			
(教材類)							
実習用モデル人形			1	1			
漬拭用人形			1	1			
包帯人形			1	1			
沐浴人形			1	1			
人体解剖模型			1	1			
人体骨格模型			1	1			
人工呼吸訓練人形		1	1				
掛図		必要数	必要数				
図書等		必要数	必要数				

## 普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

## 49 理容・美容系 (理容科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>		
	実習場		150 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>		
	消毒室		15 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>		
	更衣室		25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>		
	洗い場	給・排水設備含む。	1 式	1 式		
	給湯設備	ガス式又は電気式	1 式	1 式		
機械	殺菌用消毒器		1 台	1 台		
	ヘアケア用機器		1 式	1 式		
	顕微鏡	写真撮影装置付き。	1 台	1 台		
	マイクロスコープ		1 台	1 台		
	洗濯機	全自動式	1 台	1 台		
	乾燥機	標準型	1 台	1 台		
その他	(器具及び用具類)					
	理容用器具類		必要数	必要数		
	理容用具類		必要数	必要数		
	作業用具類		必要数	必要数		
	(教材類) 模型、掛図等		必要数	必要数		

## 49 理容・美容系 (美容科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>		
	実習場		150 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>		
	消毒室		15 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>		
	更衣室		25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>		
	洗い場	給・排水設備含む。	1 式	1 式		
	シャンプー台		5 台	8 台		
機械	給湯設備	ガス式又は電気式	1 式	1 式		
	ドレッサー		5 台	8 台		
	殺菌用消毒器		1 台	1 台		
	顕微鏡	写真撮影装置付き。	1 台	1 台		
	マイクロスコープ		1 台	1 台		
	洗濯機	全自動式	1 台	1 台		
その他	乾燥機	標準型	1 台	1 台		
	(器具及び用具類)					
	美容用器具類		必要数	必要数		
	美容用具類		必要数	必要数		
	作業用具類		必要数	必要数		
(教材類) 模型、掛図等		必要数	必要数			

普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

50 接客サービス系 (ホテル・観光・レストラン科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場	フロント、客室等	144 m <sup>2</sup>	230 m <sup>2</sup>	230 m <sup>2</sup>	368 m <sup>2</sup>
	ディスプレイ工作室		52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>	52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	卓上計算機		30 台	50 台	30 台	50 台
	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	7 台	12 台	7 台	12 台
	ワードプロセッサ		7 台	12 台	7 台	12 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	接客用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数	

50 接客サービス系 (観光ビジネス科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	160 m <sup>2</sup>
	ディスプレイ工作室		52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>	52 m <sup>2</sup>	82 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>
	室内電話装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	卓上計算機		30 台	50 台	30 台	50 台
	電話機	相互式含む。	5 台	8 台	10 台	17 台
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台
	掃除機	標準形	2 台	3 台	4 台	6 台
	パーソナルコンピュータ	本体、ディスプレイ、プリンタ等を含む。	7 台	12 台	7 台	12 台
	ワードプロセッサ		7 台	12 台	7 台	12 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用工具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	事務用品類		必要数	必要数	必要数	必要数
	応接用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	接客用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
ソフトウェア等	パソコン用	必要数	必要数	必要数	必要数	

## 普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

## 51 調理系 (日本料理科、中国料理科、西洋料理科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	調理実習場	換気、流し台、給湯装置を含む。	160 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	250 m <sup>2</sup>
	材料仕込み室		125 m <sup>2</sup>	125 m <sup>2</sup>	125 m <sup>2</sup>	125 m <sup>2</sup>
	洗浄室		20 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
	試食室		75 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	75 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	局所排気装置	フード、ダクト、サイクロン、ファン、モータ等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式
	給湯設備		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	オープンレンジ	電子又はガス式	3 台	5 台	5 台	8 台
	炊飯器		3 台	5 台	5 台	8 台
	フードプロセッサ		5 台	8 台	8 台	12 台
	洗濯機		1 台	1 台	1 台	2 台
	冷凍冷蔵庫		2 台	2 台	3 台	3 台
	急速冷凍庫		1 台	1 台	1 台	1 台
	解凍機		1 台	1 台	1 台	1 台
	洗米機		1 台	1 台	1 台	2 台
	製めん機		1 台	1 台	1 台	1 台
	加熱用調理器	揚物器、焼物器、蒸し機、ガスコンロ、ガス回転釜等を含む。	1 式	1 式	1 式	1 式
	消毒保管庫		1 台	2 台	2 台	2 台
	食器洗浄器		1 台	2 台	2 台	2 台
その他	(器具及び工具類)					
	各調理料理用器具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	各調理料理用器具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	作業用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	調理実験器具及び食品衛生実験器具		必要数	必要数	必要数	必要数
	保管庫類		必要数	必要数	必要数	必要数
	調理台		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
模型、見本、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	

普通課程 各訓練科の「設備の細目表」 (現行)

30 食品加工系 (パン・菓子製造科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場	下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む。	160 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	200 m <sup>2</sup>	260 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		4 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>	6 m <sup>2</sup>
	生地仕込み装置	製菓・製パン用	1 式	1 式	1 式	1 式
	発酵装置又は焼き上げ装置	製菓・製パン用	1 式	1 式	1 式	1 式
	給湯装置		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	ミキサ	縦形、20コート	2 台	3 台	2 台	3 台
	モルダ	小形	2 台	3 台	2 台	3 台
	パイローラ	小形	2 台	3 台	2 台	3 台
	ホイロ	0.6m <sup>3</sup>	2 台	3 台	3 台	4 台
	オーブン	天板容量18枚	2 台	3 台	3 台	4 台
	フライヤ	20ℓ	2 台	3 台	3 台	4 台
	冷凍庫	1.4m <sup>3</sup>	1 台	2 台	2 台	3 台
	冷蔵庫	0.7m <sup>3</sup>	2 台	3 台	3 台	4 台
	電子レンジ		1 台	2 台	2 台	3 台
その他	(工具及び用具類)					
	製菓用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	製パン用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
	食品模型、小麦見本、小麦粉見本、砂糖見本、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数

30 食品加工系 (食肉加工科)

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等	
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>
	実習場	下処理用及び洗浄用流し台、換気装置等を含む。	360 m <sup>2</sup>	450 m <sup>2</sup>	450 m <sup>2</sup>	550 m <sup>2</sup>
	調理室	調理台、流し台を含む。	100 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>
	配合室		10 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	12 m <sup>2</sup>
	加熱室		25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>
	包装室		20 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>
	検査室		60 m <sup>2</sup>	75 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	75 m <sup>2</sup>
	更衣室		15 m <sup>2</sup>	22 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	38 m <sup>2</sup>
	倉庫		30 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	50 m <sup>2</sup>
	ボイラー室		10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup>
	冷凍冷蔵庫	原料用、塩漬用、半製品用	36 m <sup>2</sup>	46 m <sup>2</sup>	36 m <sup>2</sup>	46 m <sup>2</sup>
	冷凍冷蔵庫		1 式	1 式	1 式	1 式
機械	給油ボイラー		1 台	1 台	1 台	1 台
	蒸気ボイラー		1 台	1 台	1 台	1 台
	真空包装機		1 台	1 台	1 台	1 台
	チョップ	400~1,200kg/h	1 台	1 台	1 台	1 台
	カッタ	20~60ℓ	2 台	2 台	2 台	2 台
	スタッフア	12~20ℓ	2 台	2 台	2 台	2 台
	ミキサ	真空装置付き。	1 台	1 台	2 台	2 台
	タンブラ	真空装置付き。	1 台	1 台	2 台	2 台
	スモークハウス	1台車用	2 台	2 台	2 台	2 台
	ボイル槽	200ℓ	1 台	1 台	1 台	1 台
	ピックルインジェクタ	3針用	1 台	1 台	1 台	1 台
	熟成庫		1 台	1 台	1 台	2 台
	製氷機		1 台	1 台	1 台	2 台
	クリツバ	手動式、エア式	2 台	2 台	3 台	3 台
	ミートスライサ		3 台	5 台	6 台	10 台
	冷凍スライサ		1 台	1 台	1 台	1 台
	冷凍庫	-30℃用	1 台	1 台	2 台	2 台
	ハンドリフト		1 台	1 台	2 台	2 台
	グラインダ		1 台	1 台	1 台	1 台
	調理用ミキサ		1 台	1 台	1 台	1 台
その他	(工具及び用具類)					
	作業用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	加工用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	製造用具類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(計測器類)					
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数
	(教材類)					
模型、掛図等		必要数	必要数	必要数	必要数	

## 5. 情報・通信、サービス、食品分野の訓練科の設置状況一覧

(1) 対象訓練科の設置数一覧

(2) 対象訓練科の設置施設一覧

(『全国職業能力開発施設ガイドブック／全国公共職業能力開発施設及び認定職業能力開発施設ガイド』(中央職業能力開発協会、2007/3)より集計)

## 普通課程／情報・通信、サービス、食品分野の訓練科の設置状況

(2008/12現在)

分野	系番	訓練系	科番	訓練科名	期間	設置状況		
						都道府県	認定校	計
情報・通信	55 第一種情報処理系		136	OAシステム科	1年	6	2	8
			137	ソフトウェア管理科	1年	7	0	7
			138	データベース管理科	1年	0	0	0
	56 第二種情報処理系		139	プログラム設計科	2年	2	8	10
			140	システム設計科	2年	10	7	17
			141	データベース設計科	2年	0	2	2
情報・通信分野の小計						25	19	44
サービス	45 オフィスビジネス系		117	電話交換科	1年	0	0	0
			118	経理事務科	1年	2	6	8
			119	一般事務科	1年	0	0	0
			120	OA事務科	1年	13	1	14
			121	貿易事務科	1年	0	0	0
	46 流通ビジネス系		122	ショップマネジメント科	1年	2	1	3
			123	流通マネジメント科	1年	0	0	0
	48 社会福祉系		125	介護サービス科	2年	0	0	0
	49 理容・美容系		126	理容科	2年	3	12	15
			127	美容科	2年	2	16	18
	50 接客サービス系		128	ホテル・旅館・レストラン科	1年	2	2	4
			129	観光ビジネス科	1年	4	0	4
	53 装飾系		134	フラワー装飾科	1年	0	1	1
	サービス分野の小計						28	39
食品	51 調理系		130	日本料理科	1年	0	1	1
			131	中国料理科	1年	0	0	0
			132	西洋料理科	1年	0	0	0
	30 食品加工系		67	製麺科	1年	0	0	0
			68	パン・菓子製造科	1年	0	8	8
			69	食肉加工科	1年	0	1	1
			70	水産加工科	1年	0	0	0
			71	発酵製品製造科	1年	0	0	0
食品分野の小計						0	10	10
総合計						53	68	121

注1) 都道府県校は、「職業安定行政組織 職業能力開発行政組織 及び施設一覧 平成20年度」より抽出

注2) 認定訓練校は、「全国職業能力開発施設ガイドブック 平成19年度」  
中央職業能力開発協会 H19.3編集発行より抽出

注3) 情報・通信分野の認定訓練校に、コンピュータカレッジの数を含んでいること。

平成20年度 対象分野(情報・通信、サービス、食品)の  
「訓練科の設置状況一覧」 (県立校/認定校)

全国職業能力開発施設ガイドブック 平成19年度

中央職業能力開発協会 H19.3編集発行より抽出

no	訓練科名	施設名	住所1	備考
(1) 公共施設(国、都道府県立校)における関連訓練科の設置状況				
1	経理事務科	埼玉県立職業能力開発センター	さいたま市北区櫛引町2-499-11	
2	経理事務科	京都府立福知山高等技術専門校	福知山市南平野町90	
3	OA事務科	北海道立苫小牧高等技術専門学院	苫小牧市新開町4-6-10	
4	OA事務科	宮城県立気仙沼高等技術専門校	気仙沼市字大峠山1-174	
5	OA事務科	宮城県立白石高等技術専門校	白石市白川津田字新寺前5-1	
6	OA事務科	秋田県立秋田技術専門校	秋田市新屋町字砂奴寄4番地の53	
7	OA事務科	群馬県立前橋産業技術専門校	前橋市石関町124-1	
8	OA事務科	福井県立福井産業技術専門学院	福井市林藤島町20-1-3	
9	OA事務科	山梨県立都留高等技術専門校	都留市小形山1	
10	OA事務科	大阪府立芦原高等職業技術専門校	大阪市浪速区木津川2-3-15	
11	OA事務科	福岡県立大牟田高等技術専門校	大牟田市大字歴木字平町475	
12	OA事務科	福岡県立小倉高等技術専門校	北九州市小倉南区横代東町1-4-1	
13	OA事務科	長崎県立長崎高等技術専門校	西彼杵郡長与町高田郷547-21	
14	OA事務科	長崎県立佐世保高等技術専門校	北松浦郡佐々町小浦免1572-26	
15	OA事務科	沖縄県立浦添職業能力開発校	浦添市大平531	
16	ショップマネジメント科	北海道立札幌高等技術専門学院	札幌市東区北27条東16-1-1	
17	ショップマネジメント科	北海道立函館高等技術専門学院	函館市桔梗町435	
18	理容科	和歌山県立和歌山産業技術専門学院	和歌山市小倉90	
19	理容科	島根県立出雲高等技術校	出雲市長浜町3057-11	
20	理容科	徳島県立徳島テクノスクール	徳島市南島田町2-25	
21	美容科	島根県立出雲高等技術校	出雲市長浜町3057-11	
22	美容科	徳島県立徳島テクノスクール	徳島市南島田町2-25	
23	ホテル・旅館・レストラン科	福島県立会津高等技術専門校	耶麻郡塩川町大字遠田字沼上1900	
24	ホテル・旅館・レストラン科	栃木県立県北高等産業技術学校	那須郡那須町高久甲5226-24	
25	観光ビジネス科	北海道立網走高等技術専門学院	網走市大曲1-6-2	
26	観光ビジネス科	北海道立室蘭高等技術専門学院	室蘭市東町3-1-11	
27	観光ビジネス科	和歌山県立田辺産業技術専門学院	田辺市新庄町1745-2	
28	観光ビジネス科	山口県立西部高等産業技術学校	下関市千鳥ヶ丘町21-3	
29	OAシステム科	奈良県立高等技術専門校	磯城郡三宅町石見440	
30	OAシステム科	島根県立浜田高等技術校	浜田市熱田町470-1	
31	OAシステム科	島根県立益田高等技術校	益田市染羽町2-20	
32	OAシステム科	福岡県立田川高等技術専門校	田川市大字楠字柿ヶ浦2059	
33	OAシステム科	大分県立佐伯高等技術専門校	佐伯市西浜8-31	
34	OAシステム科	大分県立日田高等技術専門校	日田市朝日ヶ丘576-10	
35	ソフトウェア管理科	東京都立城東職業能力開発センター	江東区亀戸9-6-27	
36	ソフトウェア管理科	東京都立城東職業能力開発センター足立校	足立区綾瀬5-6-1	
37	ソフトウェア管理科	東京都立中央・城北職業能力開発センター	文京区後楽1-9-5	
38	ソフトウェア管理科	広島県立呉高等技術専門校	呉市阿賀中央5-11-17	
39	ソフトウェア管理科	広島県立福山高等技術専門校	福山市山手町6-30-1	
40	ソフトウェア管理科	福岡県立福岡高等技術専門校	福岡市東区千早4-24-1	
41	ソフトウェア管理科	和歌山県立和歌山産業技術専門学院	和歌山市小倉90	
42	プログラム設計科	茨城県立土浦産業技術専門学院	土浦市大字中村西根番外50-179	
43	プログラム設計科	福岡県立小竹高等技術専門校	鞍手郡小竹町大字新多514-2	
44	システム設計科	秋田県立秋田技術専門校	秋田市新屋町字砂奴寄4番地の53	
45	システム設計科	埼玉県立川口高等技術専門校	川口市青木4-4-22	
46	システム設計科	東京都立城南職業能力開発センター	品川区東品川3-31-16	
47	システム設計科	中央・城北職業能力開発センター板橋校	板橋区舟渡2-2-1	
48	システム設計科	長野県立伊那技術専門校	上伊那郡南箕輪村8304-190	
49	システム設計科	千葉県立船橋高等技術専門校	船橋市高瀬町31-7	
50	システム設計科	静岡県立沼津技術専門校	沼津市大岡4044-24	
51	システム設計科	京都府立京都高等技術専門校	京都市伏見区竹田流池町121-3	
52	システム設計科	鹿児島県立始良高等技術専門校	始良郡始良町西餅田1120	
53	システム設計科	愛知県立名古屋高等技術専門校	名古屋市北区安井2-4-48	
54	介護サービス科(短期)	北海道センター職業能力開発促進センター	札幌市西区二十四軒4条1-4-1	短期
55	介護サービス科(短期)	宮城センター宮城職業能力開発促進センター	多賀城市明月2-2-1	短期
56	介護サービス科(短期)	茨城センター茨城職業能力開発促進センター	常総市水海道高野町字目下591	短期
57	介護サービス科(短期)	栃木センター栃木職業能力開発促進センター	宇都宮市若草1-4-23	短期
58	介護サービス科(短期)	群馬センター群馬職業能力開発促進センター	高崎市山名町918	短期
59	介護サービス科(短期)	埼玉センター埼玉職業能力開発促進センター	さいたま市緑区原山2-18-8	短期
60	介護サービス科(短期)	埼玉県立秩父高等技術専門校	秩父市上町3-21-7	短期
61	介護サービス科(短期)	埼玉県立職業能力開発センター	さいたま市北区櫛引町2-499-11	短期

## 資料編 5. 情報・通信、サービス、食品分野の訓練科の設置状況一覧

no	訓練科名	施設名	住所1	備考
62	介護サービス科(短期)	ちばキャリアアップセンター	千葉市中央区都町2-1-12	短期
63	介護サービス科(短期)	中央・城北職業能力開発センター板橋校	板橋区舟渡2-2-1	短期
64	介護サービス科(短期)	多摩職業能力開発センター府中校	府中市南町4-37-2	短期
65	介護サービス科(短期)	多摩職業能力開発センター八王子校	八王子市台町1-11-1	短期
66	介護サービス科(短期)	城東職業能力開発センター江戸川校	江戸川区中央2-31-27	短期
67	介護サービス科(短期)	東京都立中央・城北職業能力開発センター	文京区後楽1-9-5	短期
68	介護サービス科(短期)	神奈川センター関東職業能力開発促進センター	横浜市旭区南希望が丘78	短期
69	介護サービス科(短期)	富山センター富山職業能力開発促進センター	高岡市八ヶ55	短期
70	介護サービス科(短期)	富山県立技術専門学院 新川センター	黒部市三日市10	短期
71	介護サービス科(短期)	富山県立技術専門学院 砺波センター	南砺市寺家301-1	短期
72	介護サービス科(短期)	静岡センター静岡職業能力開発促進センター	静岡市駿河区登呂3-1-35	短期
73	介護サービス科(短期)	滋賀センター滋賀職業能力開発促進センター	大津市光が丘町3-13	短期
74	介護サービス科(短期)	京都センター京都職業能力開発促進センター	長岡京市友岡1-2-1	短期
75	介護サービス科(短期)	兵庫センター兵庫職業能力開発促進センター	尼崎市武庫豊町3-1-50	短期
76	介護サービス科(短期)	岡山センター岡山職業能力開発促進センター	岡山市中580	短期
77	介護サービス科(短期)	広島県立呉高等技術専門校	呉市阿賀中央5-11-17	短期
78	介護サービス科(短期)	広島県立福山高等技術専門校	福山市山手町6-30-1	短期
79	介護サービス科(短期)	山口県立東部高等産業技術学校	周南市瀬戸見町15-1	短期
80	介護サービス科(短期)	山口県立西部高等産業技術学校	下関市千鳥ヶ丘町21-3	短期
81	介護サービス科(短期)	香川県立高松高等技術学校	高松市郷東町587-1	短期
82	介護サービス科(短期)	愛媛センター愛媛職業能力開発促進センター	松山市西垣生町2184	短期
83	介護サービス科(短期)	福岡県立戸畑高等技術専門校	北九州市戸畑区東大谷2-1-1	短期
84	介護サービス科(短期)	福岡県立久留米高等技術専門校	久留米市合川町字前田1786-2	短期
85	介護サービス科(短期)	福岡県立小竹高等技術専門校	鞍手郡小竹町大字新多514-2	短期
86	介護サービス科(短期)	熊本センター熊本職業能力開発促進センター	合志市大字須屋2505-3	短期
87	介護サービス科(短期)	大分県立竹工芸・訓練支援センター	別府市東荘園町3-3	短期
(2) 認定施設における関連訓練科の設置状況				
88	OAシステム科	登別地方高等職業訓練校	登別市青葉町42-13	認定校
89	OAシステム科	北上高等職業訓練校	岩手県北上市相去町山田2-42	認定校
90	プログラム設計科	あおもりコンピュータ・カレッジ	青森市荒川字柴田129	認定校
91	プログラム設計科	北上コンピュータ・カレッジ	北上市藤沢22地割-123-1	認定校
92	プログラム設計科	真岡コンピュータ・カレッジ	真岡市下龍谷4412	認定校
93	プログラム設計科	周南コンピュータ・カレッジ	光市浅江潮音寺2260-1	認定校
94	プログラム設計科	久留米コンピュータ・カレッジ	久留米市南1-8-1	認定校
95	プログラム設計科	直方コンピュータ・カレッジ	直方市大字植木849-1	認定校
96	プログラム設計科	いさはやコンピュータ・カレッジ	諫早市津久葉町5-119	認定校
97	プログラム設計科	中津コンピュータ・カレッジ	中津市大字下池永83-1	認定校
98	システム設計科	北海道中央コンピュータ・カレッジ	美唄市東2条北2	認定校
99	システム設計科	いわきコンピュータ・カレッジ	いわき市泉町4-13-12	認定校
100	システム設計科	真岡コンピュータ・カレッジ	真岡市下龍谷4412	認定校
101	システム設計科	周南コンピュータ・カレッジ	光市浅江潮音寺2260-1	認定校
102	システム設計科	今治コンピュータ・カレッジ	今治市東門前5-840-4	認定校
103	システム設計科	久留米コンピュータ・カレッジ	久留米市南1-8-1	認定校
104	システム設計科	いさはやコンピュータ・カレッジ	諫早市津久葉町5-119	認定校
105	データベース管理科	いさはやコンピュータ・カレッジ	諫早市津久葉町5-119	認定校
106	データベース管理科	中津コンピュータ・カレッジ	中津市大字下池永83-1	認定校
107	経理事務科	稚内地方高等職業訓練校	稚内市大黒3-4-30 稚内市総合勤労者会館	認定校
108	経理事務科	湧別地方高等職業訓練校	紋別郡上湧別町字中湧別32	認定校
109	経理事務科	釜石高等職業訓練校	釜石市大字平田第3地割75-1	認定校
110	経理事務科	諏訪高等職業訓練校	諏訪市湯の脇2-11-19	認定校
111	経理事務科	茅野高等職業訓練校	茅野市中大塩1-9	認定校
112	経理事務科	上越人材ハイスクール	上越市高土町3-1-15	認定校
113	OA事務科	深川技術工学院	深川市2条2-7	認定校
114	ショップマネジメント科	稚内地方高等職業訓練校	稚内市大黒3-4-30 稚内市総合勤労者会館	認定校
115	ショップマネジメント科	東芝総合人材開発(関東芝研修センター)	横浜市港北区鳥山町555	認定校(短期)
116	理容科	札幌ビューティックアカデミー	札幌市中央区北5条西11丁目16番地	認定校
117	理容科	福島高等理容美容職業能力開発校	福島市渡利字馬場町14-2	認定校
118	理容科	郡山理容職業能力開発校	郡山市富久山町久保田字水神山45	認定校
119	理容科	いわき理容美容職業訓練校	いわき市平谷川瀬字明治町96-1	認定校
120	理容科	埼玉県西部理容職業訓練校	川越市中原町2-6-5	認定校
121	理容科	東京都理美容技能開発校	目黒区碑文谷6-6-3	認定校
122	理容科	(訓)ヒューマンヘアリスト協会	港区南青山2-9-25 ラポール青山303	認定校
123	理容科	東京ヘアモードカレッジ	中野区東中野3-7-23	認定校
124	理容科	ライオントレーニングスクール	愛甲郡愛川町角田141-2	認定校
125	理容科	滋賀県理容美容学園	守山市川田町字柳島2216-3	認定校
126	理容科	広島ヘア・デザイン学院	広島市中区袋町1-2	認定校
127	理容科	福岡理容技術専門校	福岡市博多区上呉服町11-15	認定校

no	訓練科名	施設名	住所1	備考
128	美容科	札幌ビューティックアカデミー	札幌市中央区北5条西11丁目16番地	認定校
129	美容科	北海道ヘアコレクションテクニカルカレッジ	札幌市白石区川下2条4-2-13	認定校
130	美容科	山形ヘアファッションスクール	山形市葉師町1-4-25	認定校
131	美容科	東京都理美容技能開発校	目黒区碑文谷6-6-3	認定校
132	美容科	福島高等理容美容職業能力開発校	福島市渡利字馬場町14-2	認定校
133	美容科	郡山美容職業訓練校	郡山市愛宕町6-27	認定校
134	美容科	いわき理容美容職業訓練校	いわき市平谷川瀬字明治町96-1	認定校
135	美容科	アクト・アーティスティック・アソシエーション人材開発校	豊橋市駅前大通1-2	認定校
136	美容科	滋賀県理容美容学園	守山市川田町字柳島2216-3	認定校
137	美容科	テクニカルスクール(職業訓練校テクニカルスクール)	愛知県愛荘町市1705-1	認定校
138	美容科	ビューティーYOU訓練校	大阪市生野区桃谷1-13-17 桃屋駅前ビル3階トライアングル内	認定校
139	美容科	NTM文化芸術高等美容職業専門学校	東大阪市若江北町3-5-17 ウィンスタリア文化芸術学院	認定校
140	美容科	大阪高等理容美容学園	大東市赤井1-15-21	認定校
141	美容科	広島ヘア・デザイン学院	広島市中区袋町1-2	認定校
142	美容科	北九美容高等技術専門学校	北九州市小倉北区京町1-4-22	認定校
143	美容科	明日香職業能力開発校	大分市東大道1-3-17	認定校
144	ホテル・旅館・レストラン科	北上高等職業訓練校	岩手県北上市相去町山田2-42	認定校
145	ホテル・旅館・レストラン科	オーバル・ジョブ・トレーニング・カレッジ	都城市松元町27-1	認定校
146	フラワー装飾科	宇都宮共同高等産業技術学校	宇都宮市戸祭町848	認定校
147	フラワー装飾科	神花フラワーカレッジ訓練校	横浜市金沢区鳥浜町1-1	認定校(短期)
148	日本料理科	東京都調理高等職業訓練校	大田区大森北1-22-1	認定校
149	食肉加工科	(社)全国食肉学校	佐波郡玉村町樋越1794	認定校
150	パン・菓子製造科	千葉県菓子共同高等職業訓練校	千葉市中央区栄町41-3	認定校
151	パン・菓子製造科	(訓)東京都菓子学園	豊島区北大塚2-29-5 大塚ダイカンプラザ401	認定校
152	パン・菓子製造科	富士調理製菓専門学校	富士市岩本1951	認定校
153	パン・菓子製造科	愛知県菓子技術専門学校	名古屋市西区新道2-15-17	認定校
154	パン・菓子製造科	たねや菓子職業訓練校	近江八幡市宮内町日傘禮ヴィレッジ内	認定校
155	パン・菓子製造科	京都府菓子技術専門学校	京都市右京区西院東中水町17 京都府中小企業会館4階	認定校
156	パン・菓子製造科	大阪府洋菓子技術専門学校	大阪市中央区島之内1-13-30	認定校
157	パン・菓子製造科	兵庫県洋菓子技術専門学校	神戸市灘区鹿ノ下通1-2-16	認定校

## 6. 現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

## 現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	55 第1種情報処理系	科名	136 OAシステム科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータの運用による業務情報処理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	300 280		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>	
③ 電子計算機の構造 ハードウェア概論	40	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
④ プログラムプログラミング言語	60 20	プログラム <b>プログラミング</b> 言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑤ オペレーティングシステム	70 50	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの <b>種類・機能・目的構成</b>	
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション	
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>	
⑧ <b>セキュリティ概論</b>	<b>20</b>	<b>情報保護、情報倫理</b>	
⑨ <b>ネットワーク概論</b>	<b>20</b>	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>	
2 系基礎実技	200 240		
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法	
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング	
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
④ <b>プログラミング実習</b>	<b>40</b>	<b>プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法</b>	

系基礎 小計 500 520

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータ、ワードプロセッサ等のOA機器の操作及び管理並びに必要な情報分析における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	150		
① 経営管理概論	40	利益分析、資金分析、生産性分析、成長性分析、損益分岐点	
② プログラム設計 <b>基礎</b>	50	基礎プログラム、事務処理プログラム	
③ 簿記及び会計	60	商業簿記、工業簿記、決算	
2 専攻実技	250		
① プログラム設計実習 <b>基礎実習</b>	180	基礎プログラム設計、事務処理プログラム設計演習	
② 経営分析実習	70	利益分析、資金分析、生産性分析、成長性分析	

専攻科目小計 400

訓練科 合計 900 920

教科設定時間の割合 64.3 65.7%

現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	55 第1種情報処理系	科名	137 ソフトウェア管理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータの運用による業務情報処理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	300 280		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>	
③ 電子計算機の構造 ハードウェア概論	40	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
④ <b>プログラムプログラミング</b> 言語	60- 20	プログラム <b>プログラミング</b> 言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑤ オペレーティングシステム	70- 50	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの <b>種類・機能・目的</b> 構成	
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション	
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>	
⑧ <b>セキュリティ概論</b>	20	<b>情報保護、情報倫理</b>	
⑨ <b>ネットワーク概論</b>	20	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>	
2 系基礎実技	200 240		
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法	
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング	
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
④ <b>プログラミング実習</b>	40	<b>プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法</b>	

系基礎 小計 500 520

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータ等の操作、プログラム、データの収集、編集及び保管等における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	150		
④ 電子計算機概論	70	機器構成と役割、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス	
② 情報工学	60	情報の概念、情報構造、情報のコンピュータ処理	
③ 情報システムセキュリティ論	20	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策	
④ <b>ソフトウェア工学</b>	70	<b>ソフトウェア設計、テスト、保守</b>	
2 専攻実技	250		
① 情報処理システム実習	150	システムの操作、基礎プログラミング	
② コンピュータ運用管理実習	100	プログラムの管理、データの管理、データのメンテナンス、システム運用	

専攻科目小計 400

訓練科 合計 900 920

教科設定時間の割合 64.3 65.7%

## 現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	55 第1種情報処理系	科名	138 データベース管理科
		訓練期間	1年
		総時間	1400H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータの運用による業務情報処理における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	300 280	
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア
② ソフトウェア工学概論	80	コード設計、入出力設計、プログラム設計、構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>
③ 電子計算機の構造 ハードウェア概論	40	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス
④ <b>プログラムプログラミング</b> 言語	60 20	<b>プログラムプログラミング</b> 言語の種類と特徴、各種言語の文法
⑤ オペレーティングシステム	70 50	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの <b>種類・機能・目的構成</b>
⑥ 情報数学	20	OR技法概説、線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション
⑦ 安全衛生	10	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>
⑧ <b>セキュリティ概論</b>	20	<b>情報保護、情報倫理</b>
⑨ <b>ネットワーク概論</b>	20	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>
2 系基礎実技	200 240	
① 情報処理システム操作基本実習	60	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法
② データ処理基本実習	120	データファイル作成、データ出力、データチェック、ソート、マージプログラミング
③ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法
④ <b>プログラミング実習</b>	40	<b>プログラム言語の種類と特徴、各種言語の文法</b>
系基礎 小計	500 520	

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	データベース等に蓄積されているデータから必要な情報を検索するための技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	150	
① 経営管理概論	30	経営管理の概要
② データ構造	50	データモデル、階層構造、木構造、ネットワーク構造、リレーショナルモデル、 <b>関係モデル、正規化</b>
③ データベースシステム	70	システム分析、データ構造設計
2 専攻実技	250	
① データベースシステム管理実習	250	プログラミング、データベースシステム検索演習

専攻科目小計 400

訓練科 合計 900 920

教科設定時間の割合 64.3 65.7%

現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	56 第2種情報処理系	科名	139 プログラム設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		コンピュータによる業務情報処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 系基礎学科	400 <del>410</del>		
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア	
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク	
③ 情報システムセキュリティ概論	20- 30	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策、 <b>情報保護、情報倫理</b>	
④ 経営管理概論	20- 70	販売管理、生産管理、労務管理、財務管理、事務管理	
⑤ 電子計算機の構造 <b>ハードウェア概論</b>	50	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、 <b>マイクロプログラム制御、インターフェイス</b>	
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題論理	
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>	
④ <b>プログラムプログラミング言語</b>	70- 20	<b>プログラムプログラミング</b> 言語の種類と特徴、各種言語の文法	
⑤ <b>オペレーティングシステム</b>	70- 50	<b>オペレーティングシステム</b> の目的、 <b>オペレーティングシステムの種類・機能・目的構成</b>	
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>	
⑪ <b>ネットワーク概論</b>	20	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>	
2 系基礎実技	400 <del>420</del>		
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法	
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法	
③ プログラム作成基本実習	250	<b>プログラミング言語の種類と特徴、各種言語の文法、プログラミング演習、プログラミング</b>	
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法	
⑤ <b>ネットワーク基本実習</b>	20	<b>ネットワーク設定</b>	
系基礎 小計		800 <del>830</del>	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲		プログラム設計における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目	
1 専攻学科	250 <del>150</del>		
① プログラム設計	150	モジュール階層構造化、エラーチェック、ユーザインターフェイス	
② 経営管理	100	販売管理、生産管理、労務管理、財務管理、事務管理	
2 専攻実技	550 <del>620</del>		
① プログラム設計実習	550 <del>620</del>	データ構造の設計、制御構造の設計、 <b>構造化プログラミング応用演習、ユーザインターフェイス演習</b>	

専攻科目小計 800 ~~770~~  
 訓練科 合計 1,600  
 教科設定時間の割合 57.1%

## 現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	56 第2種情報処理系	科名	140 システム設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

## 一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータによる業務情報処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	400 410	
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク
③ 情報システムセキュリティ概論	20 30	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策、 <b>情報保護、情報倫理</b>
④ 経営管理概論	20 70	販売管理、生産管理、労務管理、財務管理、事務管理
⑤ 電子計算機の構造 ハードウェア概論	50	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題論理
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>
④ プログラムプログラミング言語	70 20	プログラムプログラミング言語の種類と特徴、各種言語の文法
⑤ オペレーティングシステム	70 50	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの <b>種類・機能・目的構成</b>
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>
⑪ ネットワーク概論	20	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>
2 系基礎実技	400 420	
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法
③ プログラム作成基本実習	250	<b>プログラミング言語の種類と特徴、各種言語の文法、プログラミング演習、プログラミング</b>
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法
⑤ ネットワーク基本実習	20	<b>ネットワーク設定</b>
系基礎 小計	800 830	

## 二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	情報処理システム設計における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	250 150	
① システム工学	100	システム分析、コード設計、入出力設計、プログラム設計、運用設計
② 生産管理	50	生産計画、品質管理、工程管理、在庫管理、資材管理、外注管理
③ 経営管理	400	販売管理、生産管理、労働管理、財務管理、事務管理
2 専攻実技	550 620	
① プログラム設計実習	200	データ構造の設計、制御構造の設計、構造化プログラミング <b>応用演習</b> 、ユーザインターフェイス演習
② システム設計実習	250 270	コード設計、構造設計、 <b>ジョブの検討</b> 、エラーチェック、帳票設計、画面設計、ファイル設計、モジュール設計、運用設計
③ 業務分析実習	100	処理内容、入出力情報、機能分析、要求分析
④ ネットワーク構築実習	50	<b>LANの構築、各種サーバの構築</b>

専攻科目小計 800 770

訓練科 合計 1,600

教科設定時間の割合 57.1%

現行訓練科の「カリキュラム」の見直し提案表

系	56 第2種情報処理系	科名	1 4 1 データベース設計科
		訓練期間	2年
		総時間	2800H

一 系基礎科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	コンピュータによる業務情報処理システムの設計における基礎的な技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 系基礎学科	400 410	
① 情報工学概論	20	情報の符号化、情報構造、ハードウェアとソフトウェア
② 情報処理システム概論	40	情報処理システム概説、事務処理システム、データベース、ネットワーク
③ 情報システムセキュリティ概論	20- 30	信頼性、性能評価、障害対策、エラーチェック、運用対策、 <b>情報保護、情報倫理</b>
④ 経営管理概論	20- 70	販売管理、生産管理、労務管理、財務管理、事務管理
⑤ 電子計算機の構造 ハードウェア概論	50	機器構成と役割、 <b>コンピュータの構成要素と役割</b> 、データの内部表現、演算方式、マイクロプログラム制御、インターフェイス
⑥ 情報数学	20	線形計画、行列、予測、統計、シミュレーション、集合論、命題論理
⑦ プログラミング論	60	構造化設計、各種チャート、 <b>アルゴリズム</b>
④ プログラムプログラミング言語	70- 20	プログラム <b>プログラミング</b> 言語の種類と特徴、各種言語の文法
⑤ オペレーティングシステム	70- 50	オペレーティングシステムの目的、オペレーティングシステムの <b>種類・機能・目的構成</b>
⑩ 安全衛生	20	産業安全、労働衛生、安全衛生管理、関係法規、 <b>VDT作業</b>
⑪ ネットワーク概論	20	<b>プロトコル、ネットワーク(LAN,WAN)</b>
2 系基礎実技	400 420	
① 情報処理システム操作基本実習	90	機械操作、 <b>OSとビジネスソフトのオペレーション</b> 、タイピング技法
② 情報数学処理基本実習	40	OR技法
③ プログラム作成基本実習	250	<b>プログラミング言語の種類と特徴、各種言語の文法</b> 、プログラミング演習、 <b>プログラミング</b>
④ 安全衛生作業法	20	安全衛生作業法
⑤ ネットワーク基本実習	20	<b>ネットワーク設定</b>
系基礎 小計	800 830	

二 専攻科目

訓練の対象となる技能及び知識の範囲	データベースシステム設計における技能及びこれに関する知識	
教科	訓練時間	教科の細目
1 専攻学科	250 150	
① システム工学	100	システム分析、コード設計、入出力設計、プログラム設計、運用設計
② データ構造	20- 30	データモデル、階層構造、木構造、ネットワーク構造、リレーショナルモデル、 <b>関係モデル、正規化</b>
③ データベースシステム	80- 120	データ構造設計、利用設計、保全設計、 <b>システム分析</b>
④ 経営管理	50	販売管理、生産管理、労働管理、財務管理、事務管理
2 専攻実技	550 620	
① データベース設計実習	300	システム分析、データ構造の設計、利用設計、保全設計
② データベースシステム実習	250 320	データ検索・利用、データベース保守・運用

専攻科目小計 800 770  
 訓練科 合計 1,600  
 教科設定時間の割合 57.1%

## 7. 現行訓練科の「設備の細目」の見直し提案表

## 現行訓練科の「設備の細目」の見直し提案表

## 第一種情報処理系（OAシステム科、ソフトウェア管理科、データベース管理科）

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等		変更理由または提案理由
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人	
建物その他の工作物	教室		60㎡	100㎡	60㎡	100㎡	
	プログラム実習室	フリーアクセスフロア	240㎡	360㎡	240㎡	360㎡	
	電子計算機実習場 専攻実技実習室	しゃ熱、吸音、防じん構造とする。照度(床面85cm)400LX フリーアクセスフロア	120㎡	180㎡	120㎡	180㎡	汎用コンピュータ時代での設備名称であったので、カリキュラムにあった名称に変更することを提案
	磁気テープ保管室		40㎡	47㎡	40㎡	47㎡	※汎用コンピュータ時代での設備で、不要
	空調装置室		40㎡	40㎡	40㎡	40㎡	※同じ
	更衣室		15㎡	22㎡	25㎡	35㎡	
	倉庫		20㎡	30㎡	20㎡	30㎡	
	空調装置	パッケージ形	1式	1式	1式	1式	
	定電圧電源装置		1式	1式	1式	1式	※同じ
	中央演算処理装置	中央制御装置、制御卓等	1式	1式	1式	1式	※同じ
	補助記憶装置	磁気ディスク装置、磁気テープ装置、フロッピーディスク装置等	1式	1式	1式	1式	※同じ
	入力装置	OMR、OCR等	1式	1式	1式	1式	※同じ
	出力装置	ラインプリンタ装置等	1式	1式	1式	1式	※同じ
	データ通信装置		1式	1式	1式	1式	※同じ
	論理回路実験装置		1式	1式	1式	1式	※同じ
	サーバ装置	メールサーバ、ファイルサーバ、ドメインサーバ等の機能を有する	1式	1式	1式	1式	ダウンサイジングによりクライアント/サーバシステムの実習環境を整備する
バックアップ装置		1式	1式	1式	1式	上に同じ	
無停電電源装置		1式	1式	1式	1式	上に同じ	
ネットワーク装置	ケーブル、ハブ等	1式	1式	1式	1式	上に同じ	
表示装置	配信モニター(2名に1台)、分配器等	1式	1式	1式	1式	講義資料やプログラムソースコード、インストール手順等を表示するために必要	
機械	パーソナルコンピュータ(TSS端末機)		30台	50台	60台	100台	
	桌上計算機	電子式	30台	50台	60台	100台	※同じ
	複写機	複写幅450mm	1台	1台	1台	1台	
	掃除機	標準形	1台	1台	1台	1台	
	入力機器	スキャナ等	1式	1式	1式	1式	上に同じ
	出力機器	プリンタ等	2台	3台	2台	3台	ダウンサイジングによりクライアント/サーバシステムの実習環境を整備する
	ネットワーク実習機器	ルータ、スイッチ等	2組	2組	2組	2組	新しい学科であるネットワークを実施するために新規提案
その他	(工具及び用具類)						
	事務用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数		

現行訓練科の「設備の細目」の見直し提案表

第二種情報処理系（プログラム設計科、システム設計科、データベース設計科）

種別	名称	摘要	高卒等		中卒等		変更理由または提案理由
			訓練単位 30人	訓練単位 50人	訓練単位 30人	訓練単位 50人	
建物その他の工作物	教室		60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	60 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	
	プログラム実習室	フリーアクセスフロア	240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>	240 m <sup>2</sup>	360 m <sup>2</sup>	
	電子計算機実習場 専攻実技実習室	しゃ熱、吸音、防じん構造とする。照度(床+85cm)400LX フリーアクセスフロア	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	120 m <sup>2</sup>	180 m <sup>2</sup>	汎用コンピュータ時代での設備名称であったので、カリキュラムにあった名称に変更することを提案
	磁気テープ保管室		40 m <sup>2</sup>	47 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	47 m <sup>2</sup>	※汎用コンピュータ時代での設備で、不要
	空調装置室		40 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	※同じ
	更衣室		25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>	25 m <sup>2</sup>	35 m <sup>2</sup>	
	倉庫		20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup>	30 m <sup>2</sup>	
	空調装置	パッケージ形	+ 2 式	+ 2 式	+ 2 式	+ 2 式	
	定電圧電源装置		+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	中央演算処理装置	中央制御装置、制御卓等	+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	補助記憶装置	磁気ディスク装置、磁気テープ装置、フロッピーディスク装置等	+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	入力装置	OMR、OCR等	+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	出力装置	ラインプリンタ装置等	+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	データ通信装置		+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	論理回路実験装置		+ 式	+ 式	+ 式	+ 式	※同じ
	サーバ装置	メールサーバ、ファイルサーバ、ドメインサーバ等の機能を有する	2 式	2 式	2 式	2 式	ダウンサイジングによりクライアント/サーバシステムの実習環境を整備する
	バックアップ装置		1 式	1 式	1 式	1 式	上に同じ
無停電電源装置		2 式	2 式	2 式	2 式	上に同じ	
ネットワーク装置	ケーブル、ハブ等	1 式	1 式	1 式	1 式	上に同じ	
表示装置	配信モニター(2名に1台)、分配器等	2 式	2 式	2 式	2 式	講義資料やプログラムソースコード、インストール手順等を表示するために必要	
機械	パーソナルコンピュータ(TSS端末機)		60 台	100 台	60 台	100 台	
	桌上計算機	電子式	60 台	400 台	60 台	400 台	※同じ
	複写機	複写幅450mm	1 台	1 台	1 台	1 台	
	掃除機	標準形	2 台	2 台	2 台	2 台	
	入力機器	スキャナ等	2 式	2 式	2 式	2 式	上に同じ
	出力機器	プリンタ等	4 台	6 台	4 台	6 台	ダウンサイジングによりクライアント/サーバシステムの実習環境を整備する
	ネットワーク実習機器	ルータ、スイッチ等	6 組	10 組	6 組	10 組	新しい実技であるネットワーク実習を実施するために新規提案
その他	(工具及び用具類)						
	事務用具類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	各種保管庫		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(計測器類)						
	計測器類		必要数	必要数	必要数	必要数	
	(教材類)						
ソフトウェア		必要数	必要数	必要数	必要数		

## 8. アンケート調査

### (1) 調査票

## 調 査 票

校 ( \_\_\_\_\_ 科 \_\_\_\_\_ 年訓練)

(作成者: 所属 \_\_\_\_\_ 氏名 \_\_\_\_\_)

## 1 当該科の概要について

①科の設置経緯、科名の設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訓練科の設置、科名の変遷について、年月、科名、定員、期間をご記入下さい 年 月開設 年 月</li> </ul>
②育成目標等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・訓練の育成目標についてご記入下さい</li> </ul>
③訓練科のカリキュラム見直し状況、等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関係団体との連絡、企業訪問・調査、訓練に対する評価とその後のフィードバック等、実績についてご記入下さい</li> </ul>

## 2 訓練生の実態について (※入校生が在職中の場合は、該当箇所のみご記入ください)

①入校の状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 19 年度の応募、入校の状況をご記入下さい 定員 名 応募者 名 入校者 名 &lt;入校者の状況&gt; ・</li> </ul>
②修了・就職の状況(修了、求人、就職)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成 19 年度の修了、就職の状況及び求人の状況をご記入下さい 修了者 名、早期就職 ( %) 就職者 名 &lt;求人の状況&gt; ・</li> </ul>
③就職の促進、等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上対応等のコメントや修了生とのコンタクト、フォローアップしている事についてご記入下さい</li> </ul>

3 訓練カリキュラムの実際について

<p>① 育成目標、仕上がり像に対して実施している訓練のレベル(程度)について</p>	<p>・ 訓練の育成目標、仕上がり像に対して実施している訓練のレベル(程度)についてご記入下さい</p>
<p>② 資格等への対応について</p>	<p>・ 資格等への対応について、該当があればご記入下さい</p>
<p>③ 別表第2の定め以外に追加している教科及びその時間配分</p>	<p>・ 別表第2の定め以外の時間数で行っている弾力的な訓練内容(概要)についてご記入下さい</p>
<p>④ 教科の細目に追加している内容</p>	<p>・ 教科の細目に追加している内容(概要)についてご記入下さい</p>
<p>⑤ 設備基準について(「設備の細目」に定められている建物その他の工作物、機械、その他について)</p>	<p>⑤-1 設備整備の整備状況についてご記入下さい</p> <p>⑤-2 「⑤-1」について、設備基準に追加しているものについてご記入下さい</p> <p>⑤-3 設備基準において、「必要ない」または「別のものに置き換えた方がよい」と思われるものがあればご記入下さい。(理由についても併せてご記入ください)</p>
<p>⑥ 訓練基準に関する要望</p>	<p>・ 訓練基準に関する要望についてご記入下さい(理由についても併せてご記入ください)</p>
<p>⑦ 設備基準に関する要望</p>	<p>・ 設備基準に関する要望についてご記入下さい(理由についても併せてご記入ください)</p>

## 4 訓練の運営について

①テキスト、 訓練教科書の 利用状況	・ 特記すべき事項があれば、ご記入下さい
②機器、設備、 実習室等の状 況	・ 現状で特記すべき事項があれば、ご記入下さい
③安全指導 マナー教育、 環境配慮、等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現状で特記すべき事項があれば、ご記入下さい</li> <li>・ 他に指導体制、部外講師の活用についてご記入下さい</li> </ul>

## 5 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 訓練基準、設備基準等について、御意見がございましたらご記入下さい</li> </ul>
--

## 9. 参考文献

## 参考文献

### 1. 職業訓練施設の動向

- (1)『全国職業能力開発施設ガイドブック平成19年度／全国公共訓練施設及び認定訓練施設ガイド』（中央職業能力開発協会、2007/3）
- (2)「職業安定行政組織 職業能力開発行政組織及び施設一覧」平成20年度（厚労省、2008）
- (3)浅川和幸「北海道の情報系人材養成機関の配置と課題1」（北海道大学大学院教育研究科紀要、2003年）

### 2. 人材、能力開発ニーズ

- (1)「第8次職業能力開発基本計画」（厚労省、2006/7）
- (2)「平成18年事業所・企業統計調査」（総務省、2006）
- (3)「平成15年度人材ニーズ調査」（経産省、2003）
- (4)「一般職業紹介状況について」職業別一般職業紹介状況 厚労省

### 3. 業界の動向

- (1)「情報処理技術者試験 新試験制度の手引き」（（独）情報処理推進機構（IPA）、情報処理技術者試験センター、2007/12）
- (2)「共通キャリア・スキルフレームワーク（第一版）」（（独）情報処理推進機構（IPA）、2007）
- (3)「2000年のソフトウェア人材－高度情報化を担う人材育成について」（通商産業省機械情報産業局編集、1987）
- (4)「社会福祉事業に従事する者の確保を図るための措置に関する基本的な指針（平成19年8月28日厚生労働省告示第289号）」（厚労省、2007/8）
- (5)「介護労働者の確保・定着等に関する研究会」（中間取りまとめ）（厚労省、2008/7）
- (6)調査報告「介護労働者の確保・定着等に関する研究会」日本介護福祉士会、2007年
- (7)調査報告「介護労働実態調査」（財）介護労働安定センター

### 4. その他

- (1)「日本標準産業分類（2003年3月）」総務省
- (2)「解説 日本の職業能力開発（平成14年度版）」（人材開発研究会編、2003/2）
- (3)「職業能力開発ニーズの把握とカリキュラムモデルの構築－情報・通信分野」（職業能力開発総合大学校・能力開発研究センター、2006/3）
- (4)「職業訓練基準の分野別見直しに係る基礎研究－平成18年度 電気・電子分野－」（職業能力開発総合大学校・能力開発研究センター、2007/3）
- (5)平成19年度「総合的かつ体系的な職務分析の推進に関する調査・研究」まとめ（職業能力開発総合大学校・能力開発研究センター、2008/5）
- (6)情報サービス産業（第3次）調査・研究開発事業報告書（（独）雇用・能力開発機構生涯職業能力開発促進センター、2005/3）

## お願い

今後、能力開発研究センターがより良い調査・研究を行うために、本書のご活用目的等に関して、以下の項目のご報告を賜りますようご協力をお願い申し上げます。

ご報告は、下記フォーマットで、郵送又はFAX（042-763-9048）でお願い致します。（ホームページ上からの受付も検討中）

### ご連絡用フォーマット

項 目	記 入 欄
1) 使用目的	
2) 使用年月日	
3) 使用形態（紙のみ、OHP使用等）	
4) 使用者（所属、役職、氏名）	
5) 連絡先（住所、電話番号等）	
6) 本書を複製した場合、複製箇所、複製部数、複製形態（紙、OHP等）	
7) 本書に対するご意見、ご要望	

その他、お問い合わせは能力開発研究センター普及促進室（042-763-9046）にご連絡下さい。

**調査研究報告書 No.144**

職業訓練基準の分野別見直しに係る基礎研究

－平成20年度 情報・通信、サービス、食品分野－

---

発行	2009年7月
発行者	独立行政法人雇用・能力開発機構 職業能力開発総合大学校 能力開発研究センター 所長 川村英治 〒229-1196 神奈川県相模原市橋本台4-1-1 TEL 042-763-9046 (普及促進室)
印刷	株式会社 大和プリント 〒101-0021 東京都千代田区外神田5-5-14 TEL 03-3836-6181 (代)

---

本書の著作権は、独立行政法人雇用・能力開発機構が有しております。

ISSN 1340-2412

調査研究報告書 No.144  
2009

THE INSTITUTE OF RESEARCH AND DEVELOPMENT  
POLYTECHNIC UNIVERSITY