

キッチン スペシャリスト

通信講座学習ガイド



■ 目 次 ■

1. キッチンスペシャリストの仕事内容…………… 1
2. 試験の概要…………… 2
3. 学科試験の内容と対策…………… 3
4. 実技試験の内容と対策…………… 5
5. 学習の進め方…………… 7

公益社団法人インテリア産業協会

KSG24-01

1. キッチンスペシャリストの仕事内容

●キッチンスペシャリストとは

キッチンスペシャリストは、住まい手のキッチン・ダイニング空間（構成、機能性、維持管理等）に関する相談や住まい手が求める省エネ・環境、経済性、安全性、機能性を有するキッチン・ダイニング空間を具現化して、一般生活者とキッチンメーカーや施工業者との接点に立ち、提案・助言を行うプロフェッショナルです。キッチン・ダイニング空間に特化したキッチンやコンロなどの設備機器類、防火構造等に関する専門知識が求められます。

●キッチンスペシャリストに必要な能力とは

キッチンスペシャリストの仕事は、住空間と住生活および食生活に関する知識と経験を持ち、クライアントの要望をヒアリングしてキッチン空間の構成を提案することです。対人的な関わり合いも多いため、コミュニケーション能力が大切です。また、キッチン設備や施工に関する知識や情報を積極的にストックし活用する努力や、キッチン空間を完成させる能力も要求されます。

●キッチンスペシャリストの役割

（1）社会的には

キッチンスペシャリストは、住生活の質的向上の実現の一端を担うとともに、キッチンメーカーや施工業者と依頼者との接点に位置し、キッチン空間の構成・環境・経済性・安全性・機能性等に関する専門知識を総合的に提供し、健全な住生活の普及に寄与します。

（2）生活者にとっては

依頼者の相談に応じ、多様化する生活者ニーズに対応できる専門家からのアドバイスによって、キッチンに関する正確な情報を入手でき、快適かつ安全で使いやすいキッチン空間を得ることが可能になります。

（3）産業界・企業に対しては

キッチン空間を構成する様々な要素に関する専門知識、コミュニケーション能力、企画力を有するキッチンスペシャリストが対応することで、クライアントからの企業への信頼確保に貢献することができます。

●キッチンスペシャリストの仕事内容

キッチンスペシャリストの仕事は、依頼者の要望に対して正確で的確な提案を行い、快適なキッチン空間を予算に合わせ実現することです。そのため、クライアントから丁寧なヒアリングを行い、キッチン・ダイニング空間に特化した設備機器類、防火構造等に関する専門知識をベースに、素材や設備機器等の適切な組み合わせに配慮したキッチン空間を提案し、設計・施工管理までを行います。

(1) キッチンスペシャリストの活躍の場

キッチンスペシャリストが所属する職場はさまざまです。例として住宅設備機器メーカー、ハウスメーカー、工務店（建設会社）、リフォーム工事店、ホームセンター、家具・家電量販店、ディベロッパー、不動産販売、設計事務所、フリーランス等。

(2) キッチンスペシャリストのニーズ

昨今は新築だけでなく、キッチンリフォームの需要が高まっています。キッチンスペシャリストは、主に住宅設備機器メーカー、ハウスメーカー、工務店（建設会社）、リフォーム工事店などで活躍しています。大手住宅設備機器メーカーのショールームでは、キッチンスペシャリストを常駐させている場合もあり、頼られる存在になっていると言えるでしょう。

(3) ライフワークとして継続できる仕事

キッチンスペシャリストの有資格者の約7割が女性です。インテリアを学ぶ学生や住宅設備機器を扱う会社の社員だけでなく、実際に料理をすることの多い主婦が、経験を活かして資格取得を目指すケースも見られます。

キッチンスペシャリストの資格と合わせて、インテリアコーディネーター、2級建築士、福祉住環境コーディネーターなどの資格を持ち、フリーランスの立場でさまざまなケースに対応できるプロフェッショナルとして、活躍されている方もいます。

一般的にキッチンスペシャリストの業務は、①ヒアリング・事前調査、②カウンセリング、③イメージの具体化、④提案・調整、⑤実施計画・見積り・契約、⑥各種監理・手配、⑦引渡し・アフターフォローという順序で進められていきます。

ここでは、クライアントとの信頼関係を築くことがなにより大切です。もちろん、提案内容も大切ですが、ビジネスとしての基本ルールを守り、応答が明快であることも含めて「この人に頼んで良かった」と思われるような姿勢で、仕事に取り組んでいかなければなりません。

自身の実力をしっかりつけることによって、クライアントとの関係を長く保つことができ、キッチンスペシャリストという仕事が息の長いライフワークとなり得るでしょう。

2. 試験の概要

当該年度の4月下旬頃に協会ウェブサイト公表される受験概要をご確認頂きますようお願い致します。

協会ウェブサイト：<https://www.interior.or.jp/examination-ks/>



3. 学科試験の内容と対策

学科試験は、「CBT（Computer Based Testing）方式」で実施され、受験申込者は、受験期間中に全国各地に設置されたテストセンターにあるパソコンで【学科試験】を受験します。試験時間は120分で、36問が出題されます。

学科試験で必要となるのは、知識の習得です。試験に問われる内容をどれだけ正確に理解し、頭の中に記憶できているか、ということに尽きるでしょう。

「試験の範囲と審査基準」を見るとわかるとおり、試験の出題範囲はキッチンスペシャリストハンドブック（以下「ハンドブック」という。）の内容が基本となっています。そのため、ハンドブックの内容をしっかりと学習することから始めてください。

ハンドブックによる学習を終えたら「学科レポート課題（IBT方式）」を受講し、改めて知識の定着度を確認し、間違えた問題については、表示される解説をよく読んで理解を深めましょう。学科レポート課題は、3つの問題群がセットされていますので、出題形式に慣れるため必ず受講しましょう。正解できなかった問題は、解説を読み、次に出題される際に間違えないようにすることが大切です。

また、学習していると、問題文や選択肢の中にハンドブックに掲載されていない用語があることに気づきます。こうした用語はインターネット等で調べておくと周辺知識の習得に有益です。

日常生活では、身近なキッチン部材の素材は何で、その扉はどのように付いているのか、ワークトップの高さはどのくらいが適切なのか、ワークトライアングルは適切か、調理から配膳までの動線は考えられているかなどといったことを意識することが大切です。

ハンドブックに書かれている膨大な内容を単に記憶しようとするのは容易ではありません。しかし、ハンドブックで学習した知識を、たとえば人体寸法と関連付けながら実物で確認することで、記憶に定着させることができるでしょう。メジャーを持ち歩き、基本的な寸法を確認する習慣をつけると、実技試験対策で、キッチンのレイアウトや動線の計画をする際に、必ず役に立つでしょう。

ハンドブックによる知識の習得のみならず、キッチンに関する様々な情報に常日頃から触れるように心がけましょう。

「CBT（Computer Based Testing）方式」による受験の仕方は、協会ウェブサイト公開していますので、受験前に確認してスムーズに受験できるように備えましょう。

●学科試験問題の例（イメージ）

キッチンと機能寸法に関する次の1～4の記述の【 】部分に、それぞれの解答群の中から最も適当なものを選びなさい。

- 1 シンクにおいて、立位での洗いもの作業時に【 】を使用すると姿勢が安定し、腰部の負担を解消し、下肢のむくみや冷えを緩和する効果がある。

【解答群】

- ニースペース
- タオルバー
- もたれバー

- 2 シンクでは、【 】ときの手の位置を作業点と考える。

【解答群】

- 水栓を開閉する
- 排水口を掃除する
- 茶碗などを洗う

- 3 加熱調理機器のトッププレートの適切な高さは、調理台の高さよりも【 】設定するとよい。

【解答群】

- 約10cm低く
- 約3cm低く
- 約3cm高く

- 4 調理台やシンク、加熱調理機器を使用する場合、【 】を設けることにより、姿勢が安定して作業がしやすくなる。

【解答群】

- 幅木
- 蹴込
- フットレスト

4. 実技試験の内容と対策

キッチンスペシャリストとして、実務的な能力を審査するための課題が与えられ、平面図・展開図などの図面、提案を説明する文章を作成します。

試験時間は150分となっています。全設問にまず目を通し、解答にかかる時間配分を考えることも必要です。

実技試験では、学科試験に含まれるキッチンの設計・施工の図面の基礎的知識を、実際に作図者として表現できるかを問われます。与えられた条件に対して、キッチン空間の計画・提案に関する基礎能力として、平面図、展開図、パースなどの作図能力、提案を文章で説明する力などが審査されます。

作図においては、何がどのように配置されているかがわかり、依頼者に好印象を与えるような表現がされている必要があります。必ずしも図面をより美しく上手に描かないといけないというわけではありません。課題条件や依頼者の要望を受けて、キッチンスペシャリストが提案者として考えている事柄が、明確に伝わるように表現されているかどうか審査されます。

また、平面図と展開図などの関係が正しいか、配置や動線がきちんと考えられているか、といったことも審査の重要なポイントとなるでしょう。

テキストでの学習が一通り終わったら、実技レポート課題にチャレンジしましょう。なお、勉強法としては、平面図に計画した内容を展開図やパースに表現する際、方向や位置、エレメントとの関係性が正しく表現できるように、繰り返し練習しましょう。

●実技試験問題の例（イメージ）

「30代の2人が暮らしを始める住まい」のLDK

新築の2人は、「対話のはずむ新しい暮らし」を目指して、地方都市の駅や大型店舗に便のよい場所で、省エネルギーに配慮した木造・平屋建て、LDK中心の活動的でコミュニケーションをとりやすいワンルームタイプによる新築を考えています。

そこで、以下の【計画条件】に沿うLDKを構想し、【問題】に従って、【解答欄】に「施主の要望に応じたプレゼンテーション」を作成しなさい。

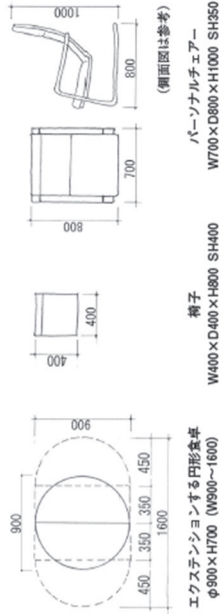
(文中のK、D、Lはキッチン、ダイニング、リビングを意味する略号である。)

【計画条件】

1. 施主の暮らしについて
 - (1) テレワークを中心に仕事をする30代の夫婦である。
 - (2) 夫は会社の営業グループの責任者であり、妻は会社員としての独立を目指している。
 - (3) 朝と昼は簡単な調理で済ませ、夕食は前もって献立と食材を準備し、手の空いた人が調理作業を行いたい。
 - (4) 配膳、片付けなどは協働作業としたいので、2人で動きやすいキッチンを希望する。
 - (5) 食材を買い置きたいので、大きめの冷凍冷蔵庫と食品庫を希望する。
 - (6) Lにパーソナルチェア（くつろぐ椅子）を置き、そこを各日の居場所としたい。
 - (7) 4K対応TVによる映画鑑賞、デッキでのランチャやコーヒータイムを共通の楽しみとしたい。

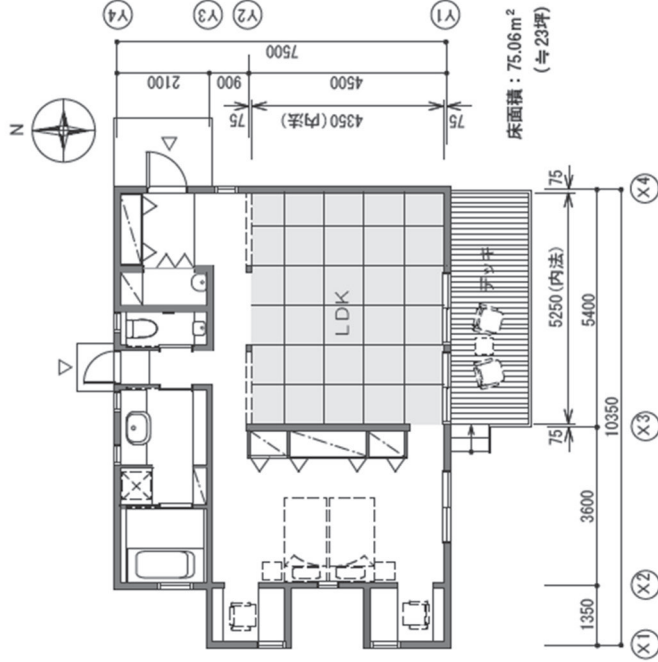
2. LDK空間について

- (1) キッチンのレイアウトは、アイランド型とする。
アイランド部には、シンクとこんろ、またはそのどちらかを設置する。
- (2) 調理と配膳の作業が円滑にできるように、機器・部材と家具の配置を工夫する。
- (3) 炊飯器、コーヒーメーカーをよく使うので、家電を収納する場所を設ける。
- (4) 食器洗い乾燥機、電子オーブレンジは、ビルトインタイプとする。
- (5) 食卓は2人用とするが、人が集まることを考えてエクステンション型とする。
- (6) 食卓、椅子2脚、パーソナルチェア2脚とし、その平面形状は次のとおりとする。



3. 空間条件について

- (1) 住居は、以下に示す平面図 (S=1:100) による。
- (2) 計画の範囲は、平面図に示すLDKの「アミ掛け+二重破線」部分である。
なお、デッキ以外の外部については配慮しなくてよい。



【問題】

1. 提案したアイランド型キッチンの特徴を箇条書きし、計画趣旨を解答欄【1】に135～150字で説明しなさい。
2. LDKの平面図 (S=1:30) を解答欄【2】に示しなさい。
3. Kの展開図 (S=1:30) を解答欄【3】に示しなさい。
4. Kの透視図を解答欄【4】に示しなさい。

5. 学習の進め方

●教材について

本コースは、次の教材で構成されています。

総合コース	学科コース	キッチンスペシャリストハンドブック	学科レポート課題（IBT 受講） ①住居と食生活 ②キッチン空間 ③キッチン機能 ④キッチン設計・施工 ⑤キッチン販売
	実技コース	・キッチンスペシャリストハンドブック ・テキスト ①図面に関する基礎知識 ②図面に関するトレーニング	実技レポート課題（郵送による提出） 提出課題1 提出課題2

※キッチンスペシャリストハンドブックは、各コースで1冊の提供となります。

●はじめに

学習を始めるにあたり、学習プランを立てましょう。受験日までの学習期間やペースなど、自身に適した工夫・時間配分で、プランを立てることが大切です。

●学科について

（1）ハンドブックの読み込み

学習の目安として、ハンドブックは最低3回読みましょう。（1回目は全体把握、2回目は細部の理解、3回目以降は知識の補強として）。

（2）学科レポート課題（IBT）の受講

ハンドブックの読み込みが終わったところで、習得した知識の確認のため、学科レポート課題（IBT）に取り組みます。少なくとも6割以上正解できるように頑張りましょう。

※ IBT とは “Internet Based Testing” の略語で、ご自宅等のインターネットに接続されているパソコン等から専用ウェブサイトへアクセスし、出題される問いに回答を行うものです。本通信講座では、申込時に作成された「マイページ」上にアクセスするための URL が表示されています。

キッチンスペシャリスト
ハンドブックなど



学科レポート課題（IBT方式）で、
知識の習得度を確認

（3）キーワードとなる用語の理解

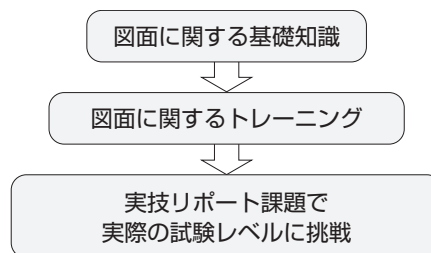
実際の学科試験の出題は解答選択式です。学科レポート課題（IBT）も始めのうちは、問題や解答を理解するのが難しいですが、そのようなときは設問の中からキーワードとなる用語を見つけ出しましょう。専門用語が多いですが、この用語の理解によって、前後の内容もわかり

やすくなります。また、問題文や解答の選択肢にはハンドブックに記載されていない用語が含まれることもあります。正解以外の選択肢についても用語の意味を確認しておきましょう。

●実技について

テキストでは、プレゼンテーション課題に必要な道具やさまざまな図面の描き方を、「図面に関する基礎知識」で順を追って説明しています。また、「図面に関するトレーニング」で、徐々に難易度を高めながら図面の練習を進めていきます。

実技レポート課題は必ず提出しましょう。実際の試験問題に近いものになっていますので、自分の実力を試してください。



●実技レポート課題の受講

「実技レポート課題」は、専用の用紙を郵送で提出頂く方式です。“レポートセット”と記載された封筒に、[課題用紙1枚(表裏)]、[解答用紙2枚] [機器・部材表] [パースを用いたキッチンパースの描き方] [提出用封筒2枚]が入っています。

まずは、課題をよく読み条件等を理解した上で、各設問の解答を解答用紙に記入してください。もし、いきなり解答用紙に記入することが不安な場合は、解答用紙をコピーしてそこで下書きをしてみてイメージをまとめてから解答用紙に記入しても構いません。

実技レポート提出の際には、解答用紙の所定欄に氏名などの必要事項を記入し、[提出用封筒]に入れて所定の金額の切手を貼り付けて簡易書留等で郵送してください。

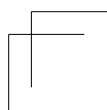
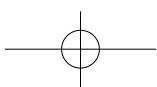
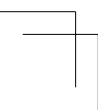
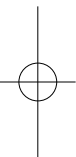
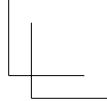
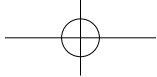
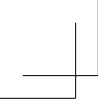
●さまざまな学習方法を取り入れる

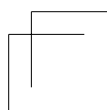
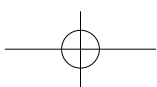
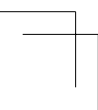
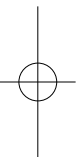
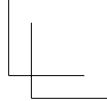
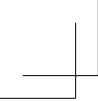
机に向かう以外の学習も積極的に取り入れましょう。自宅の家具や仕上げ、設備に興味を持ち、ショールームなどで実物を確認していただくことです。昨今はウェブカタログに力を入れている企業も多く、インターネットで検索すると様々なカタログを見つけられます。そういったものに目を通すこともよいでしょう。

●試験当日にむけて

試験当日には、それまでの学習で積み上げてきた知識を十分に発揮しなければなりません。それにはまず、1週間くらい前からの体のコンディションを整えておきます。交通機関や当日の持ち物も必ず確認しましょう。

試験の開始直後は、緊張感が伴うものですが、自分を信じて平常心を保って問題に取り組みましょう。



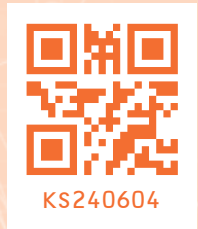




キッチン スペシャリスト

通信講座学習ガイド

公益社団法人インテリア産業協会



インテリアコーディネーター(IC)通信講座、キッチンスペシャリスト(KS) 通信講座の在籍期間と修了証の発行基準について

1. 在籍期間について

在籍期間とは、受講可能な期間のことで、各通信講座のコースにそれぞれ定められています。在籍期間の起算日は申込日の翌日とし、在籍期間の満了日は、起算日から各通信講座のコースに定められた在籍期間を経過する日(当該日が存在しない場合はその前日)が属する月の末日までとなります。

(例)2024/6/3にIC学科コース(在籍期間11か月)の受講申込が完了した場合、起算日は2024/6/4で満了日は2025/5/31となります。

通信講座・コース別の在籍期間は次のとおりです。

通信講座名	コース名	在籍期間
インテリアコーディネーター	学科コース	11か月
インテリアコーディネーター	実技コース	7か月
インテリアコーディネーター	総合コース	15か月
キッチンスペシャリスト	学科コース	11か月
キッチンスペシャリスト	実技コース	7か月
キッチンスペシャリスト	総合コース	17か月

2. 修了証の発行基準について

修了証は、次の基準で発行します。なお、発行基準の達成の有無に関わらず在籍期間中は、お申し込みの講座を引き続き受講できます。

(ア) IC

コース名	判定対象	判定基準
学科コース	学科レポート(IBT)	5分野全てで7割以上正答すること*。
実技コース	実技レポート	2課題ともに総合評価C以上の判定を受けること。
総合コース	学科レポート(IBT) および 実技レポート	次の①、②を満たすこと ① 学科レポート(IBT)が5分野全てで7割以上を正答すること*。 ② 実技レポートが2課題ともに総合評価C以上

*1分野には課題が3つ(A,B,C)あり、そのうちいずれかの課題で7割以上達成できていればよいです。また、課題の判定基準を達成した後も含め各課題最大3回まで取り組むことが可能です。

(イ)KS

コース名	判定対象	判定基準
学科コース	学科レポート(IBT)	5分野全てで7割以上正答すること*。
実技コース	実技レポート	2課題ともに総合評価C以上の判定を受けること。
総合コース	学科レポート(IBT) および 実技レポート	次の①、②を満たすこと ① 学科レポート(IBT)が5分野全てで7割以上を正答すること*。 ② 実技レポートが2課題ともに総合評価C以上の判定を受けること。

*1分野には課題が3つ(A,B,C)あり、そのうちいずれかの課題で7割以上達成できていればよいです。また、課題の判定基準を達成した後も含め各課題最大3回まで取り組むことが可能です。

<ご参考>

IC/KS学科レポート(IBT)の分野と課題数等について

(ア)IC

分野名	課題数	設問数*
1.インテリアコーディネーションの計画等	3(A,B,C)	6
2.インテリアエレメント・関連エレメント	3(A,B,C)	6
3.インテリアの構造・構法と仕上げ	3(A,B,C)	6
4.環境と設備	3(A,B,C)	6
5.歴史・表現・関連法規等	3(A,B,C)	6

*1設問は、4つ程度の小問題で構成されています。

(イ)KS

分野名	課題数	設問数*
1.住居と食生活	3(A,B,C)	6
2.キッチン空間	3(A,B,C)	6
3.キッチン機能	3(A,B,C)	6
4.キッチン設計・施工	3(A,B,C)	6
5.キッチン販売	3(A,B,C)	6

*1設問は、4つ程度の小問題で構成されています。