

2級学科試験及び実技試験の出題形式と試験範囲

2級学科試験

2級フィットネスクラブ・マネジメント技能検定学科試験は次のとおり実施します。

【問題数】50問

【出題形式】真偽法(○×式)、四肢択一法、語群選択法

【合格基準】60点以上(100点満点)

【学科試験科目及びその範囲】

フィットネスクラブ・マネジメント技能検定試験2級学科試験科目及びその範囲並びにその細目

(1)技能検定試験の合格に必要な技能及びこれに関する知識の程度

フィットネスクラブ・マネジメントの職種における中級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識の程度を基準とします。

(2)試験科目及びその範囲 : 下表の左欄のとおりです。

(3)試験科目及びその範囲の細目 : 下表の右欄のとおりです。

試験科目及びその範囲	範囲の細目
学科試験 1. 健康づくり (1) 健康施策の概要と動向 (2) 生活習慣病とその予防 (3) 栄養・運動・休養 (4) 高齢者の健康づくり	健康の概念や健康施策・制度について、次に掲げる事項の一般的な知識を有すること。 ①「健康」の概念 ②国民健康・栄養の変遷と現状 ③健康増進施策の概要（健康増進法と「21世紀における国民健康づくり運動」（健康日本21）など） 生活習慣病（NCD）の種類・内容について、一般的な知識を有すること。また、それぞれの予防法について、概略の知識を有すること。 ①メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群） ②ロコモティブシンドローム（運動器症候群） ③糖尿病 ④脳卒中 ⑤心臓病 ⑥高血圧 ⑦肥満 栄養摂取と運動・休養について、一般的な知識を有すること。 ①基礎代謝と身体活動量の測定法 ②栄養素とカロリー ③栄養補給とサプリメント ④運動と休養 介護予防など高齢者の健康づくりについて、次に掲げる事項の一般的な知識を有すること。 ①介護保険制度 ②介護予防の考え方 ③介護予防と運動 ④認知症

<p>2. 運動、トレーニングの基礎</p> <p>(1) 運動生理学の基礎</p>	<p>運動生理学について、次に掲げる事項に関する一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①骨格筋の構造 ②神経系と運動 ③呼吸・循環系と運動 ④運動時の代謝・ホルモン作用 ⑤運動時の水分・栄養分補給 ⑥加齢と運動
<p>(2) トレーニングの基礎</p>	<p>トレーニングについて、次に掲げる事項に関する一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①体力トレーニングの原理・原則 ②主なエクササイズの特徴 <ul style="list-style-type: none"> ・エアロビック ・コンディショニング（ウェイトトレーニング、ストレッチなど） ③年代別のトレーニングの目的・課題 ④体力要素別のトレーニング方法（筋力、筋持久力、全身持久力など） ⑤体力測定法・運動能力測定法の概要 ⑥介護予防と運動
<p>(3) 救急処置</p>	<p>次に掲げる救急救命処置について、一般的な知識を有すること</p> <ul style="list-style-type: none"> ①救急処置（RICE 処置） ②救命処置（止血法、CPR（心肺蘇生法）、AED（自動除細動器）等
<p>3. フィットネス産業概論</p> <p>(1) スポーツ産業概論</p>	<p>スポーツ産業一般について、産業特性、産業類型、スポーツ消費者、スポーツマネジメント、将来像などの一般的な知識を有すること。</p> <p>フィットネスクラブ一般について、産業史、事業特性、市場環境、需要動向、業態の多様化、主なプログラム種類などの一般的な知識を有すること。</p>
<p>4. 店舗運営</p> <p>(1) 品質管理</p>	<p>次に掲げる事項に関し、その概念、実施方法及び留意点について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①フィットネスクラブにおけるサービス品質 ②管理すべき品質項目の種類・内容 <ul style="list-style-type: none"> （ジム・スタジオ・プール等エリア別のプログラム・施設等） ③品質の維持管理・測定 ④項目別の改善実行策・対応策 ⑤インストラクター管理及び関係部署との連携
<p>(2) マーケティング</p>	<p>次に掲げる事項に関し、その概念、実施方法及び留意点について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①市場・商圈分析と店舗戦略 ②マーケティング戦略と販売促進策
<p>(3) 売上・収益管理</p>	<p>次に掲げる事項に関し、その概念、実施方法及び留意点について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①経費管理とコスト削減 ②現金・伝票管理 ③財務諸表の見方と活用 ④営業技術（法人／個人、新規開拓／既存深耕）
<p>(4) 設備・安全管理</p>	<p>次に掲げる事項に関し、その概念、対応方法及び法令上の留意点等</p>

	<p>について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①店舗建屋 ②ボイラ設備 ③空調設備 ④防災・防火設備 ⑤給排水設備 ⑥電気設備 ⑦昇降設備 ⑧水質管理、排水処理 ⑨トレーニング機器 ⑩衛生設備 ⑪調理設備・機器
(5) 人事・労務管理	<p>次に掲げる事項に関し、その概念、対応方法及び法令上の留意点等について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①労働契約・就業規則 ②労働・社会保険 ③要員計画 ④募集・採用 ⑤退職・解雇 ⑥人材開発・育成 ⑦リーダーシップ ⑧モチベーション
(6) リスク管理	<p>フィットネスクラブ運営におけるリスクに関し、次に掲げる事項について一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①情報管理リスク ②金銭管理リスク ③法務リスク ④保安リスク ⑤不法行為リスク ⑥災害リスク
5. 顧客マネジメント	
(1) 顧客対応と接客の心構え	<p>次に掲げるフィットネスクラブのスタッフの役割と心構えについて、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①フィットネス産業におけるホスピタリティの意義 ②スタッフの言葉遣い ③職場での身だしなみ ④電話対応 ⑤顧客心理 ⑥顧客満足（CS）とコミュニケーション ⑦個人情報の保護
(2) 顧客管理	<p>次に掲げる事項について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①フィットネスクラブにおける顧客管理の目的と概要 ②顧客情報の分析 ③顧客管理の進め方
(3) クレーム対応	<p>次に掲げる事項について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①クレームの発生要因 ②クレームのエスカレーション ③クレームへの対応 ④クレームの再発防止
6. 関連法規	<p>次に掲げる法令について、一般的な知識を有すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①消防法 ②公衆浴場法

<p>7. 安全衛生</p>	<p>③水質汚濁防止法 ④廃棄物の処理及び清掃に関する法律 ⑤騒音規制法、振動規制法 ⑥エネルギーの使用の合理化等に関する法律（省エネ法） ⑦個人情報の保護に関する法律（個人情報保護法） ⑧不当景品類及び不当表示防止法（景品法） ⑨知的財産権法</p> <p>職場の安全衛生等に関する次の事項について、詳細な知識を有すること。 ①安全衛生管理体制 ②健康管理 ③衛生基準 ④健康増進のための措置</p>
----------------	---

2級実技試験

2級フィットネスクラブ・マネジメント技能検定実技試験は次のとおり実施します。

【設例課題数】 5題

【出題形式】 記述形式など

【合格基準】 60点以上（100 点満点）

【実技試験科目及びその範囲】

フィットネスクラブ・マネジメント技能検定試験 2級実技試験科目及びその範囲並びにその細目

店舗副支配人クラスが直面する課題について設例を出題し、記述・論述形式で解答していただきます。

試験科目及びその範囲	範囲の細目
実技試験 1. 店舗運営	<p>次に掲げる事項について、与えられた状況に即して適切な対応策を考案し、実施できること。なお、③については、「トレーニングジム」、「スタジオ」及び「プール」のうちから選択問題を出題することがある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①品質管理 ②売上・収益管理 ③施設・設備管理 ④人事・労務管理 ⑤リスク管理
2. 顧客マネジメント	<p>次に掲げる事項について、状況に即して適切な対応ができること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ①顧客への適切な接客対応ができること ②上位方針に即して顧客管理に関するPDCAが推進できること ③クレームを受けた場合の適切な一次対応ができること

※ 変更がある場合には、フィットネスクラブ・マネジメント技能検定のホームページ上にてご案内致します。