

# 製菓衛生師養成施設申請手続の手引き

広島県健康福祉局食品生活衛生課  
(平成31年4月1日から適用)

## 1 指定申請に関する事項

- (1) 指定を受けようとする養成施設の設置者は、次に掲げる事項を記載した指定申請書を養成施設を設立しようとする日の4か月前までに、当該養成施設所在地を管轄する都道府県知事に提出してください。

また、養成施設が所在する都道府県の学事課等とも十分に調整を行ってください。

なお、指定を受けずに生徒の募集を行うことは認められないので、募集を開始する日を勘案して時間的に十分な余裕を持って申請してください。

- ア 養成施設の名称、所在地及び設立予定年月日
- イ 設立者の住所及び氏名（法人にあつては、主たる事務所の所在地及び名称）
- ウ 養成施設の長の住所、氏名及び履歴
- エ 養成課程の別
- オ 教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別
- カ 生徒の定員及び学級数
- キ 入所資格
- ク 入所の時期
- ケ 修業期間、教科課程（教科課程及び教科課程ごとの総授業時間数）
- コ 入学料、授業料及び実習費の額
- サ 校舎の各室の用途及び面積並びに建物の配置及び平面図
- シ 学習用の器具その他の備品の目録
- ス 設立者の資産状況及び養成施設の経営方法
- セ 設立後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算

- (2) 複数の養成課程を設ける養成施設にあつては、(1)オからコまでに掲げる事項は、それぞれの養成課程ごとに記載してください。

通信課程を併せて設ける養成施設にあつては、(1)に規定するもののほか、次に掲げる事項を申請書に記載し、通信教材を添付してください。

- ア 通信指導の計画及び方法
- イ 添削指導の各教科課程ごとの計画及び方法
- ウ 面接指導の方法及び設置年度の授業計画
- エ 課程修了の認定方法

- (3) 指定申請書には次に掲げる書類を添付してください。

- ア 設立者が法人又は団体であれば定款、寄付行為、条例等
- イ 養成施設の長の履歴書
- ウ 専任教員、兼任教員及び助手の履歴書（免許の写し等、資格を証する書類を添付）
- エ 学 則
- オ その他
  - (ア) 時間割表
  - (イ) 教員の一週間当たりの教科科目別、授業時間一覧表
  - (ウ) 入学者の需要見込み（市場調査結果等）

## 2 内容変更に関する事項

- (1) 指定養成施設において次の事項を変更しようとするときは、あらかじめ都道府県知事の承認を得ることになります。

- ア 生徒の定員及び学級数の変更
- イ 生徒の定員の変更に伴う施設の構造設備の変更

- (2) 定員の変更に伴う変更をする場合にあつては、変更しようとする年度の4か月前までに、変更の内容を記載した申請書を都道府県知事に提出してください。

なお、定員変更の承認を受けずに変更後の定員による生徒の募集を行うことは認められないので、募集を開始する日を勘案して時間的に十分な余裕を持って申請してください。変更等承認申請書には、次のアからスまでに掲げる事項を記載するとともに、セからソまでに掲げる書類を添付してください。

- ア 養成施設の名称及び所在地
- イ 変更する事項及び変更の理由
- ウ 変更予定年月日
- エ 養成課程の別
- オ 変更前及び変更後の生徒の定員、同時に授業を行う生徒の数及び学級数
- カ 入所の時期及び入所資格
- キ 変更後の教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別
- ク 変更前及び変更後の施設の各室の用途及び面積並びに建物の配置図及び平面図
- ケ 学習用の器具その他の備品の目録
- コ 修業期間及び教科課程
- サ 入学料、授業料及び実習費の額
- シ 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
- ス 通信課程に係る変更にあつては、変更前及び変更後の授業の方法
- セ 過去三年間の生徒の募集状況
- ソ その他
  - (ア) 通信課程の新設に係る場合は、通信養成に使用する教材
  - (イ) 学 則
  - (ウ) 教員等の履歴書（指定及び直近までの承認申請に提出した教員は除く）
  - (エ) 時間割表
  - (オ) 教員の一週間当たりの教科科目別、授業時間一覧表
  - (カ) 入学者の需要見込み（市場調査結果等）

前項に掲げる事項のうち、カ、ケ、サ、ス及びソの事項については、変更又は該当しない場合、省略しても差し支えありません。

- (3) 養成課程の一部の廃止を伴う承認申請書には、次に掲げる事項を記載してください。

- ア 養成施設の名称及び所在地
- イ 廃止の予定年月日
- ウ 廃止の理由
- エ 入所中の生徒の処置方法
- オ 養成課程の一部の廃止に係る場合は、廃止後の2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
- カ 指定書及び指定後に名称変更があった場合は当該変更届出書の写し

### 3 変更の届出に関する事項

- (1) 養成施設において、次の事項に変更があるときは、速やかに、変更の内容を記載した届出書を都道府県知事に提出してください。

- ア 養成施設の名称及び所在地
- イ 設置者の住所及び氏名（法人又は団体にあつては、主たる事務所の所在地及び名称）
- ウ 養成施設の長の氏名
- エ 修業期間及び教科課程
- オ 通信課程における授業の方法
- カ 通信課程における課程修了の認定方法
- キ 通信課程における通信教材の内容

前項の届出が、養成施設の長の変更に係るものは、新たに長となった者の履歴書を、通信課程における通信教材の内容の変更に係るものであるときは、当該通信教材を、それぞれ届出書に添付してください。

- (2) 養成施設において、次の掲げる事項に変更があるときは、速やかに、変更の内容を記載した届出書を当該養成施設所在地の都道府県知事に提出してください。

- ア 施設の構造設備の変更（生徒の定員の変更を伴う場合は除く）
- イ 入学料、授業料及び実習費の額
- ウ 養成施設の教員

前項の届出が、教員の採用に係るものであるときは、新たに教員となった者の履歴書を添付してください。

### 4 養成施設指定基準

- (1) 昼間課程及び夜間課程に係る基準

- ア 必修科目の授業時間は、別表2です。
- イ 養成施設の長は、もっぱら養成施設の管理の任に当たることのできる者であつて、かつ、製菓衛生師の養成に相当であると認められるものであること。
- ウ 必修科目を担当するのに適当な数の教員を有し、かつ、そのうち1人以上は製菓に関して十分な知識又は経験を有する（製菓衛生師免許を持つ者又は製菓に関して3年以上の実務若しくは実地指導の従事した経験を有する者）専任教員であること。  
なお、製菓実習については、専任教員及び助手を置くように努めること。
- エ 教員は、製菓衛生師の養成に相当であると認められるものであること。（別表1参照）
- オ 1学級の生徒数は、40人以下であること。ただし、授業を講義により行う場合であつて、授業の方法及び施設、設備その他の教育上の諸条件を考慮して、教育効果を十分に上げられると認められる場合は、この限りではない。
- カ 校舎は、教員室、事務室、同時に授業を行なう学級の数を下らない数の普通教室及び製菓実習室を備えているものであること。
- キ 普通教室及び製菓実習室の面積は、生徒1人当たり1.65㎡以上であること。
- ク 別表4に定める学習用器具その他の備品を有するものであること。
- ケ 入学料、授業料及び実習費は、それぞれ適当と認められる額であること。
- コ 経営方法は、適切かつ確実なものであること。

(2) 通信課程に係る基準

- ア 昼間課程及び夜間課程に係る基準のウ、エ、ケ、コに該当するものであること。
- イ 定員は、当該養成施設における昼間課程又は夜間課程の定員（昼間課程と夜間課程とを併せて設ける養成施設にあつては、そのいずれか多数の定員）の3倍以内であること。
- ウ 教材は、別表3に定める単位及び単元に従って構成され、各教科科目相互の関連が十分とれており、その内容は次によるものであること。
- (ア) 学校教育法第57条に該当するものを標準として理解しやすいこと。
  - (イ) 正確であり、かつ、配列、分量、区分及び図表が適切であること。
  - (ウ) 統計その他の資料が新しく、かつ、信頼できるものであること。
  - (エ) 自学自習についての便宜が適切に与えられていること。
- エ 通信課程における指導は、通信指導、添削指導及び面接指導とし、その方法は、次によること。
- (ア) 通信指導は、計画的に行うこと。
  - (イ) 添削指導は、ウに基づいて定める各単元について1回以上行うこととし、添削にあたっては、採点、講評、学習上の注意等を記入すること。
  - (ウ) 面接指導は、別表3に定める単位及び単元に従って行うこと。
  - (エ) 面接時間の総時間数は、204時間（菓子製造業に従事している者である生徒に対する面接指導にあつては、102時間）以上とし、各単位ごとの指導時間数は、別表3に定める基準によること。
  - (オ) 面接指導の一回の日数は、5日以上とし、1日の指導時間数は、7時間以内であること。
  - (カ) 面接指導を行う場所は、当該養成施設の校舎であること。ただし、当該養成施設の校舎において面接指導を行うことが困難であると認められる生徒については、他の養成施設その他面接指導を行う場所として適当と認められる施設であること。

## 5 その他に関する事項

- (1) 教員の資格等については、別表1です。
- (2) 教科課程については、別表2です。
- (3) 製菓衛生師養成施設における学外実習については、別紙です。
- (4) 通信課程の単位、単元については、別表3です。
- (5) 必要備品については、別表4です。

別表 1

衛生法規	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 学校教育法（昭和22年法律第26号）に基づく大学，旧大学令（大正7年勅令第388号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治36年勅令第61号）に基づく専門学校において法律学を修めた者</li> <li>2. 衛生行政に3年以上の経験を有する者</li> <li>3. 1及び2と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ul>
公衆衛生学	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 医師</li> <li>2. 獣医師</li> <li>3. 薬剤師</li> <li>4. 管理栄養士</li> <li>5. 学校教育法に基づく大学，旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において公衆衛生学を修めた者</li> <li>6. 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ul>
食品学	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 学校教育法に基づく大学，旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において食品学を修めた者</li> <li>2. 栄養士</li> <li>3. 1及び2と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ul>
食品衛生学	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 医師</li> <li>2. 獣医師</li> <li>3. 薬剤師</li> <li>4. 栄養士</li> <li>5. 学校教育法に基づく大学，旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において食品衛生学を修めた者</li> <li>6. 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ul>
栄養学	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 医師</li> <li>2. 獣医師</li> <li>3. 薬剤師</li> <li>4. 栄養士</li> <li>5. 学校教育法に基づく大学，旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において栄養学を修めた者</li> <li>6. 1から5と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ul>

社 会	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学校教育法に基づく大学，旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において社会学，経済学，経営学，会計学，政治学又は法律学を修めた者</li> <li>2. 食品に関する行政に5年以上の経験を有する者</li> <li>3. 製菓衛生師の免許を受けた後，3年以上の実務若しくは社会について実地指導に従事した経験を有する者</li> <li>4. 1，2及び3と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ol>
製菓理論	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 学校教育法第57条の規定に該当する者（旧中等学校令（昭和18年勅令第36号）による中等学校を卒業し，又はこれと同等以上の学力を有すると文部科学大臣が認めた者も含む。）であって，製菓衛生師の免許を受けた後，3年以上実務又は製菓理論について実地指導に従事した経験を有する者</li> <li>2. 1と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</li> </ol>
製菓実習	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 7年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が7年以上である者を含む。）のうち，製菓衛生師の免許を受けた後，3年以上の実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が3年以上である者を含む。）</li> <li>2. 10年以上実務又は製菓実習について実地指導に従事した経験を有する者（実務の期間と製菓実習について実地指導に従事した期間とを合算した期間が10年以上である者を含む。）</li> <li>3. 1及び2と同等以上の資格又は経験を有するものと認められる者</li> </ol>

別表 2

教科科目	単位	総時間数	講義時間	実習時間
<b>衛生法規</b>	1	30	30	
法学大意		3	3	
法学に関する基礎的事項				
衛生行政概説		9	9	
衛生行政に関する基礎的事項				
わが国の衛生行政機構				
製菓衛生師法		9	9	
製菓衛生師法の沿革				
製菓衛生師法の概要				
関係法令		9	9	
食品衛生法の概要				
衛生関係法令の概要				
<b>公衆衛生学</b>	2	60	60	
公衆衛生学		8	8	
公衆衛生学の概要				
公衆衛生の意義				
公衆衛生の現状				
衛生統計				
環境衛生		20	20	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		20	20	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		12	12	
労働と健康				
安全衛生管理				
<b>食品学</b>	2	60	60	
食品学		12	12	
食品学の概要				
食品の種類と成分				
食品の変質とその防止		24	24	
食品の変質				
食品の変質の防止				
食品の生産と消費		24	24	
食品の消費構造の変化				
食品の生産と輸入				



食品の流通と価格				
食品衛生学	4	120	120	24
食品衛生学		17	17	
食品衛生学の概要				
食品衛生の意義				
食品衛生の現状				
食中毒		22	22	
食中毒の発生状況				
食中毒の病原物質と予防対策				
菓子と食中毒				
食品添加物		19	19	
食品添加物の種類と使用方法				
菓子と食品添加物				
食品中における有害物質		19	19	
化学物質による環境汚染と生物濃縮				
農薬及び動物用医薬品中の残留				
食品中の異物				
衛生管理		43	19	24
食品の取扱い				
施設、設備の要件と管理				
営業者の責務				
総合衛生管理製造過程				
食品の保存と表示				
栄養学	2	60	60	
栄養学		6	6	
栄養学の概要				
栄養の意義				
栄養素の分類				
栄養素の機能		18	18	
栄養素の機能				
栄養の消化と吸収		18	18	
栄養の消化と吸収				
栄養の摂取		18	18	
栄養所要量				
菓子と栄養				
栄養成分表示				

社 会	1	30	30	
菓子と食生活		10	10	
菓子と食生活				
菓子の歴史				
菓子の生産と消費				
菓子店経営論		20	20	
経営論の概要				
労働生産性				
労務管理				
<b>【製菓理論】</b>	3	90	90	(45)
製菓理論		90	90	
菓子の分類				
菓子の原材料				
菓子の包装				
<b>【製菓実習】</b>	16	480		480
基礎実習		180		180
和菓子実習				60
洋菓子実習				60
製パン実習				60
専門実習		300		300
和菓子実習				
洋菓子実習				
製パン実習				

- \* 製菓理論は、原則講義により行うものとするが、45 時間以内に限り、実習により代替しても差し支えないものとする。
- \* 専門実習は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1又は複数を選択させるものとする。
- \* 製菓実習は、実技試験を行い、合計点が満点の概ね6割以上である者を修了した者とする。
- \* 上記でいう実技試験とは、基礎的製品を取り上げ、基礎実習（和菓子、洋菓子、製パン実習ごとに1製品以上）及び専門実習（4製品以上）の実技について行う。
- \* 製菓実習は、原則校内で行うものとするが、校外実習を行う場合は、別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」のとおりとすること。

## 製菓衛生師養成施設における校外実習について

### 第1 校外実習の目的

製菓衛生師の業務を実地経験し、製菓衛生師としての職業意識及び態度を学ぶことを通して、製菓衛生師として具備すべき専門的知識及び技能を習得することを目的とする。

### 第2 校外実習の時間数

校外実習の時間数は、年間の教育計画のもと、校外実習を行う施設等と協議の上定めること。ただし、製菓実習の履修とみなすことができるのは、60時間（2単位）を超えない範囲であること。

### 第3 校外実習の実施時期

- 1 校外実習は、養成施設での授業が前提であり、実習の効果をあげるため、養成期間中の初期を避けて行うこと。
- 2 実習施設とあらかじめ協議の上、年間の教育計画に取り入れ、計画的に実施すること。

### 第4 校外実習施設

校外実習を行う施設は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条に規定する営業のうち、飲食店営業（料理店、旅館、レストラン、カフェー、その他菓子を製造する営業に限る。）及び菓子製造業（パン製造業を含む。）を営む施設であって、以下の要件を満たす施設とすること。

- 1 製菓衛生師又はそれと同等の知識や技能を有する者が専従するものであること。
- 2 当該施設で受け入れる生徒の数に応じた設備を有するものであること。
- 3 当該施設の経営方法が適切かつ確実なものであること。

### 第5 校外実習の内容

教育目標に則し、校内及び校外のそれぞれの実習で習得すべき内容を明確にし、校外実習については、高度な菓子製造上の技術や多様な菓子製造上の業務に对应する実践能力の基本を養えるよう、製菓衛生師業務の実務の理解に留意した実習内容とすること。

特に、修業期間が2年以上の課程においては、校外実習を行う施設の業態や菓子の種別に応じた高度な菓子製造上の技術や多様な菓子製造上の業務など実践的な技術の習得に留意した実習内容とすることが望ましいこと。

### 第6 校外実習の方法

- 1 単なる見学のみは校外実習とは認められないこと。
- 2 菓子製造上の技術をはじめ、衛生管理（食事環境含む）、接客等、当該実習施設の業務全般を学ばせること。
- 3 校外実習の目的に鑑み、授業時間をまとめ、連続して実施することが望ましいこと。
- 4 校外学習の担当教員は、あらかじめ、当該実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる者と実習内容等について十分協議のうえ、校外実習を行うこと。  
また、校外実習を実施している期間、定期的に実習施設を巡回し、校外実習の効果があがるよう努めること。
- 5 製菓衛生師養成施設の長は、生徒等を校外実習に派遣する際には、事前に生徒等に対し、その施設の概略を理解させる等の指導を行うこと。
- 6 校外実習の教育効果をあげるため、少数による実習とすることが望ましいこと。
- 7 校外実習の実施に当たっては、実習内容を記録する校外実習票を作成し、実習終了後、製菓衛生師養成施設において保存すること。
- 8 校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に生徒等から報告書を提出させるなど、校内において事前及び事後評価を行う体制を整えること

別表 3

教科課目	単 位	単 元	面接指導 (菓子製造業に従事している者である生徒に対するものを除く。 ) の指導時間数	菓子製造業に従事している者である生徒に対する面接指導の指導時間数
衛生法規	一 法学・衛生法規	1 法学に関する基礎的事項 2 衛生行政に関する基礎的事項 3 我が国の衛生行政機関	2 時間以上	1 時間以上
	二 製菓衛生師法	1 製菓衛生師法の沿革 2 製菓衛生師法の概要	2 時間以上	1 時間以上
	三 関係法令	1 食品衛生法の概要 2 衛生関係法令の概要	2 時間以上	1 時間以上
公衆衛生学	一 公衆衛生学	1 公衆衛生学の概要 2 公衆衛生の意義 3 公衆衛生の現状 4 衛生統計	3 時間以上	2 時間以上
	二 環境衛生	1 環境衛生の意義 2 環境と健康	6 時間以上	3 時間以上
	三 疾病の予防	1 感染症の予防 2 生活習慣病の予防	6 時間以上	3 時間以上
	四 労働衛生	1 労働と健康 2 安全衛生管理	3 時間以上	1 時間以上
食品学	一 食品学	1 食品学の概要 2 食品の種類と成分	4 時間以上	2 時間以上
	二 食品の変質とその防止	1 食品の変質 2 食品の変質の防止	4 時間以上	2 時間以上
	三 食品の生産と消費	1 食品の生産と輸入 2 食品の流通と価格 3 食品の消費構造の変化	4 時間以上	2 時間以上

食品衛生学	一 食品衛生学	1 食品衛生学の概要 2 食品衛生の意義 3 食品衛生の現状	3時間以上	1時間以上
	二 食中毒	1 食中毒の発生状況 2 食中毒の病因物質と予防対策 3 菓子と食中毒	4時間以上	2時間以上
	三 食品添加物	1 食品添加物の種類と使用方法 2 菓子と食品添加物	4時間以上	2時間以上
	四 食品中における有害物質	1 化学物質による環境汚染と生物濃縮 2 農薬と動物用医薬品の食品中の残留 3 食品中の異物	4時間以上	2時間以上
	五 衛生管理	1 食品の取扱い 2 総合衛生の保存と表示 3 食品の保存と表示 4 施設、設備の要件と管理 5 営業者の責務	9時間以上	5時間以上
栄養学	一 栄養学	1 栄養学の概要 2 栄養の意義 3 栄養素の分類	2時間以上	1時間以上
	二 栄養素の機能	栄養素の機能	3時間以上	1時間以上
	三 栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	3時間以上	1時間以上
	四 栄養の摂取	1 栄養所要量 2 菓子と栄養 3 栄養成分表示	4時間以上	3時間以上
社会	一 菓子と食生活	1 菓子と食生活 2 菓子の歴史 3 菓子の生産と消費	4時間以上	2時間以上
	二 菓子店経営論	1 経営論の概要 2 労働生産性 3 労働管理	8時間以上	4時間以上

製菓理論 及び実習	一 製菓理論	1 製菓理論 2 菓子の分類 3 菓子の原材料 4 菓子の包装	3 6時間以上	1 8時間以上
	二 製菓実習			
	1 基礎実習	(1) 和菓子実習 (2) 洋菓子実習 (3) 製パン実習	1 2時間以上 1 2時間以上 1 2時間以上	6時間以上 6時間以上 6時間以上
	2 専門実習	和菓子実習，洋菓子実習又は製パン実習のうちいずれか	4 8時間以上	2 4時間以上

別表 4

学習用の器具その他の備品	器具類	規定数	備考
施設に備えるべきもの	蒸し物用ボイラー 大理石板 電気冷蔵庫 糖度計	1組 1台 1台 1台	
1実習室ごとに備えるべきもの	オーブン ケーキミキサー 作業台 一文字火床 計量器 温度計 厨房レンジ	1台 1組 5台 1組 2台 1台 1組	
教室等に備えるべきもの	生徒用椅子及び机 更衣用ロッカー	定員と同数 定員と同数	

## 【改定履歴】

「製菓衛生師養成施設の指定，監督等に関する事務処理について」（薬生食企発 0123 第1号平成 31 年 1 月 23 日）事務処理要領改正