

製菓衛生師養成施設自己点検表

養成施設名:  
課程の別: 昼間・夜間・通信・その他( )  
修業年限: ( )年

法 ……製菓衛生師法  
施行令…製菓衛生師法施行令  
施行規則…製菓衛生師法施行規則  
施行通知…製菓衛生法の一部改正について

本表は養成施設等の適正な管理・運営に資するため作成したものであり、定期的に更新を行いますが、諸般の事情により更新が遅れる場合もありますので、各養成施設等においては直近の法令や通知等によりご確認のうえ、ご活用ください。( 年 月 日更新)

自己点検			判定	確認書類																																	
1	生徒に関する事項			学則 募集要項 入学資格 確認書類 科目認定 規程類 科目認定 関係資料 成績判定 会議記録																																	
	(1) 教科課程ごとの生徒の定員を遵守しているか。		適・否・該当無し																																		
	(2) 入所資格を有しないものを入所させていないか。(法第5条第1項、附則第3項) ○学校教育法第57条又は製菓衛生師法附則第3項に掲げる者		適・否・該当無し																																		
	(3) 入所資格の審査は、卒業証書の写し又は卒業証明書を提出させて行っているか。		適・否・該当無し																																		
	(4) 他の学校等における、既履修科目の認定は適切か。 ○当該養成施設以外の専修学校、高等学校、短大、大学等において履修した教科科目(製菓実習を除く)については、履修した時間(又は単位)について、240時間(8単位)を超えない範囲で教科科目の履修とみなすことができる。		適・否・該当無し																																		
	(5) 卒業を認めるに当たっては、学力が十分であることを確かめる具体的な方法がとられているか。		適・否・該当無し																																		
2	施設設備等に関する事項			申請時の 平面図 校舎各室の 一覧表 備品類目録 図書目録																																	
	(1) 施行規則等で備えることとなっている部屋があるか。(①～④すべて満たすこと。)		適・否・該当無し																																		
	①普通教室(同時に授業を行う学級の数を下らない数。(施行規則第18条第1号へ)) ○生徒1人当たり1.65㎡以上(施行規則第18条第1号ト)		適・否・該当無し																																		
	②製菓実習室(同時に授業を行う学級の数を下らない数。(施行規則第18条第1号へ)) ○実習人員1人当たり1.65㎡以上(施行規則第18条第1号チ)		適・否・該当無し																																		
	③教員室(施行規則第18条第1号へ)		適・否・該当無し																																		
	④事務室(施行規則第18条第1号へ)		適・否・該当無し																																		
	(2) 以下の学習用の器具その他の備品を有しているか。(施行規則第18条第1号リ、別表)		適・否・該当無し																																		
	<table><tr><td>蒸し物用ボイラー</td><td></td><td>1組</td></tr><tr><td>大理石板</td><td></td><td>1台</td></tr><tr><td>電気冷蔵庫</td><td></td><td>1台</td></tr><tr><td>糖度計</td><td></td><td>1台</td></tr><tr><td>生徒用椅子及び机</td><td></td><td>定員と同数</td></tr><tr><td>更衣用ロッカー</td><td></td><td>定員と同数</td></tr><tr><td>オーブン</td><td rowspan="7">1 実 習 室 に つ き</td><td>1台</td></tr><tr><td>ケーキミキサー</td><td>1組</td></tr><tr><td>作業台</td><td>5台</td></tr><tr><td>一文字火床</td><td>1組</td></tr><tr><td>計量器</td><td>2台</td></tr><tr><td>温度計</td><td>1台</td></tr><tr><td>ちゅう房レンジ</td><td>1組</td></tr></table>		蒸し物用ボイラー			1組	大理石板		1台	電気冷蔵庫		1台	糖度計		1台	生徒用椅子及び机		定員と同数	更衣用ロッカー		定員と同数	オーブン	1 実 習 室 に つ き	1台	ケーキミキサー	1組	作業台	5台	一文字火床	1組	計量器	2台	温度計	1台	ちゅう房レンジ	1組	
	蒸し物用ボイラー		1組																																		
	大理石板		1台																																		
電気冷蔵庫		1台																																			
糖度計		1台																																			
生徒用椅子及び机		定員と同数																																			
更衣用ロッカー		定員と同数																																			
オーブン	1 実 習 室 に つ き	1台																																			
ケーキミキサー		1組																																			
作業台		5台																																			
一文字火床		1組																																			
計量器		2台																																			
温度計		1台																																			
ちゅう房レンジ		1組																																			
(3) 同時に授業を行う学生の数は原則として40人以下であるか。ただし、授業を講義により行う場合であって、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、この限りでない。 (施行規則第18条第1号ホ) (1学級定員数経過措置校においては、40は50と読み替えること。(施行規則附則))		適・否・該当無し																																			
3	教員等に関する事項			教員一覧																																	
	(1) 教員及び専任教員の数は不足していないか。(施行規則第18条第1号ハ、ニ)		適・否・該当無し																																		
	○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専任教員であること。		適・否・該当無し																																		
	○製菓実習については専任教員及び助手を置くよう努めること。		適・否・該当無し																																		
	○専任教員は他に常勤の職を有しない教員をいい、下記の職務を兼ねることができない。 ア 他の学校における常勤の教職員 イ 同一設立者が別に開設している学校の専任教員 ウ 官公庁、病院、事業所等の常勤職員		適・否・該当無し																																		
	○専任教員のうち1人以上は、製菓衛生師の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に従事した経験を有する者であること。		適・否・該当無し																																		

自己点検				判定	確認書類			
3	教員等に関する事項(つづき) (2) 教員の資格については以下の要件を満たしているか。(施行通知2(6)、別表第1) (教員、担当科目ごとに確認すること。)				適・否・該当無し	履歴書 資格証写し 原本確認要 卒業証明書 単位履修 証明書		
	衛生法規	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338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 2 衛生行政に3年以上の経験を有する者 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						
	公衆衛生学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 管理栄養士 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 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						
	食品学	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 2 栄養士 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						
	食品衛生学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 栄養士 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 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						
	栄養学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 栄養士 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 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						
	社会	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 2 食品に関する行政に5年以上の経験を有する者 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 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						
	製菓理論	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を含む。)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 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						
	製菓実習	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。) 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。) 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						
4	教育に関する事項 (1) 教育の内容は以下の内容以上か。(施行規則第18条第1号イ、施行通知2(6)、別表第2)						適・否・該当無し	教育課程表 シラバス 講義録 出勤簿 出席簿
	教科科目	単位数	総時間数	講義時間			実習時間	
	衛生法規	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							
	公衆衛生学	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							

自己点検					判定	確認書類
4 教育に関する事項(つづき)						
	教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間	
	食品学	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	96	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					
	食中毒の病因物質と予防対策					
	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					
	製菓理論	3	90	90	(45)	
	製菓理論		90	90		
	製菓理論					
	菓子の分類					
	菓子の原材料					
	菓子の包装					
	製菓実習	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					
(2) 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ているか。					適・否・該当無し	
(3) 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しているか。					適・否・該当無し	
(4) 上記(3)でいう実技試験は、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)の実技について行っているか。					適・否・該当無し	
(5) 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、施行通知2(7)別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」のとおりとしているか。					適・否・該当無し	
(6) 実際の授業時間数が学則で定める時間数より少なくないか。					適・否・該当無し	
(7) 授業時間数は単位に読み替えても差し支えないものとするが、その場合、30時間を1単位としているか。(施行通知2(6)イ)					適・否・該当無し	

自己点検					判定	確認書類	
4	教育に関する事項(つづき)				適・否・該当無し		
(8) 通信課程における教育の内容は以下の内容以上か。(製菓衛生師養成施設における通信課程に係る単位及び単元並びに指導時間数を定める件(平成11年3月30日厚生省告示第77号))							
従事者以外…菓子製造業に従事している者である生徒以外の者。							
従事者…菓子製造業に従事している者である生徒。							
教科 科目	単位	単元	【従事者以外】 面接指導の 指導時間数	【従事者】 面接指導の 指導時間数			
衛生法規	一 法学・衛生行政	1 法学に関する基礎的事項	2時間以上	1時間以上			
		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					
	二 製菓衛生師法	1 製菓衛生師法の沿革	2時間以上	1時間以上			
		2 製菓衛生師法の概要					
	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	3時間以上	2時間以上			
		2 公衆衛生の意義					
		3 公衆衛生の現状					
		4 衛生統計					
	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	4時間以上	2時間以上			
		2 食品の変質の防止					
三 食品の生産と消費		1 食品の生産と輸入	4時間以上	2時間以上			
		2 食品の流通と価格					
		3 食品の消費構造の変化					
食品衛生学	一 食品衛生学	1 食品衛生学の概要	3時間以上	1時間以上			
		2 食品衛生の意義					
		3 食品衛生の現状					
	二 食中毒	1 食中毒の発生状況	4時間以上	2時間以上			
		2 食中毒の病因物質と予防対策					
		3 菓子と食中毒					
	三 食品添加物	1 食品添加物の種類と使用方法	4時間以上	2時間以上			
		2 菓子と食品添加物					
	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	4時間以上	2時間以上			
		2 農薬と動物用医薬品の食品中の残留					
		3 食品中の異物					
五 衛生管理	1 食品の取扱い 2 総合衛生管理製造過程 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時間以上	1時間以上			
		2 栄養の意義					
		3 栄養素の分類					
	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	4時間以上	2時間以上			
		2 菓子の歴史					
		3 菓子の生産と消費					
	二 菓子店経営論	1 経営論の概要	8時間以上	4時間以上			
		2 労働生産性 3 労務管理					
製菓理論 及び実習	一 製菓理論	1 製菓理論	36時間以上	18時間以上			
		2 菓子の分類					
		3 菓子の原材料					
		4 菓子の包装					
	二 製菓実習	(1) 和菓子実習	12時間以上	6時間以上			
		(2) 洋菓子実習					
		(3) 製パン実習					
		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			48時間以上	24時間以上	
(9) 添削指導は各単元について1回以上(合計62単位上)行っているか。(施行規則第18条第1項第2号ニ(2))				適・否・該当無し			
(10) 面接指導の1日の指導時間数は7時間以内であるか。(施行規則第18条第1項第2号ニ(5))				適・否・該当無し			
(11) 面接指導は当該養成施設の校舎において行っているか。もしくは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か。(施行規則第18条第1項第2号ニ(6))				適・否・該当無し			

