

調理師養成施設の指定等に関する  
事務処理要領

健康福祉部食品・生活衛生課

平成 28 年 3 月 8 日

## 目 次

I	調理師養成施設指定に係る審査	1
1	指定申請に関する基本的事項	1
	(1) 事前相談	
	(2) 申請期日	
	(3) 申請書類	
	(4) 添付書類	
	(5) 申請書の記載事項を確認するための資料	
2	指定に係る審査事項とその留意事項	2
	(1) 調理師養成施設の名称等に関する事項	
	(2) 概要に関する事項	
	(3) 教育内容に関する事項	
	(4) 教員に関する事項	
	(5) 施設及び設備に関する事項	
	(6) 財政に関する事項	
	(7) 経営に関する事項	
	(8) その他の事項	
3	指定に係る決裁に関する事項	13
II	指定養成施設の内容変更承認に係る審査	14
1	内容変更承認に関する基本的事項	14
	(1) 申請すべき事項	
	(2) 申請期日	
	(3) 申請書類	
	(4) 添付書類	
2	承認に係る決裁に関する事項	15
III	指定養成施設の内容変更等届出受理	16
	届出に関する基本的事項	16
IV	指定養成施設の報告の徴収及び指示	17
	報告の徴収及び指示に関する基本的事項	17
V	指定養成施設の指定取消し	17
	指定取消しに関する基本的事項	17

# I 調理師養成施設指定に係る審査

## 1 指定申請に関する基本的事項

### (1) 事前相談

指定を受けようとする者から事前に相談があった場合には、適宜応じることとし、調理師法施行規則（昭和33年厚令46。以下「規則」という。）及び調理師養成施設指導ガイドライン（平成27年3月31日健発0331第57号厚生労働省健康局長通知。以下「ガイドライン」という。）に基づき説明する。

### (2) 申請期日（規則第5条関係）

指定を受けようとする日の4ヶ月前までに、都道府県知事に提出するよう指導する。

（申請期日が休日に当たるときは、休日の翌日までに提出するよう指導する。  
＜行政機関の休日に関する法律第2条＞）

### (3) 申請書類（規則第5条、ガイドライン第2の1関係）

指定申請書（様式第1号）は、次の事項が記載されていることについて確認した上で受理する。

- ① 調理師養成施設の名称、所在地及び設立予定年月日
- ② 設立者の住所及び氏名（法人又は団体にあつては、名称、主たる事務所の所在地並びに代表者の住所及び氏名）
- ③ 調理師養成施設の長の氏名
- ④ 教員の氏名、担当科目及び専任又は兼任の別
- ⑤ 教科課程ごとの生徒の定員及び同時に授業を行う生徒の数
- ⑥ 入所資格
- ⑦ 入所の時期
- ⑧ 修業期間、教科課程及び教育内容ごとの実習を含む総授業時間数（教科課程：専修学校＜専門・高等・一般＞課程、各種学校、高等学校、短大別、昼・夜間部別）
- ⑨ 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
- ⑩ 設備の状況
- ⑪ 実習施設として利用しようとする飲食店等の名称及び所在地
- ⑫ 設立者の資産状況及び調理師養成施設の経営方法
- ⑬ 指定後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算

(4) 添付書類（規則第5条、ガイドライン第2の2関係）

次に掲げる事項が添付されていることを確認する。

- ① 設立者の履歴書（法人又は団体にあつては、定款、寄附行為、条例等）
- ② 養成施設の長の履歴書
- ③ 専任教員の履歴書
- ④ 兼任教員の履歴書
- ⑤ 養成施設の設立に要する施設費・設備費の財源調書（財源の内訳が確認できる書類等の写しを添付すること）
- ⑥ （校外実習を行う際には）実習を承諾する旨の営業者の承諾書
- ⑦ 学則

(5) 申請書の記載事項を確認するための資料

- ① 教員資格証明書類（免許証の写し）
- ② 教員就任承諾書

（留意事項）

- 1) 設置の趣旨が適切な内容であること。社会的なニーズがあること。（調理師の就職先の目途があるか等）（ガイドライン第1の1、1の4関係）
  - ・調理師養成施設は、その社会的使命を十分に自覚し、職業人としての調理師を養成するものであって、付随的な教育により、その養成を行うものであってはならないこと。
  - ・養成施設の設置及び運営は、営利を目的としないものであること。
- 2) 養成施設の全面建て替えの際は、新たな指定を行うよう手続きをとること。（ガイドライン第14の4関係）

2 指定に係る審査事項とその留意事項（別添審査表参照）

高等学校については、教育内容及び教員に関する審査表が、文部科学大臣が指定した高等課程については、教育内容に関する審査表が異なるため、留意する。

(1) 調理師養成施設の名称等に関する事項

- ① 調理師養成施設の名称
- ② 調理師養成施設の所在地
- ③ 設立予定年月日
- ④ 設立者の住所（主たる事務所の所在地）
- ⑤ 設立者の氏名（法人又は団体の名称）

(代表者の住所)

(代表者の氏名)

⑥ 調理師養成施設の長の氏名

(留意事項)

- 1) 養成施設は、設置目的を明示した学則を定めること。(ガイドライン第1の2関係)
- 2) 養成施設の名称は、学則に明示された設置目的に合った名称を用いること。  
なお、他の設置目的をもった施設等と紛らわしい名称を用いないこと。  
(ガイドライン第1の3関係)
- 3) 高等学校が養成施設の指定を受けようとする場合の学科は、調理に関する専門教育を主とする学科とすること。(ガイドライン第1の7関係)
- 4) 設立者は、国又は地方公共団体が設立者である場合のほか、原則として学校法人(私立学校法第64条第4項の規定により設立された法人を含む。)であること。(ガイドライン第3の1関係)
- 5) 設立者が変更(個人にあつては死亡又は交代、法人又は団体にあつては解散)した場合には、養成施設は廃止されることとなるので、養成施設の長又はその他事務の責任者は、速やかにその旨(廃止の旨、廃止の理由、廃止年月日及び在学中の生徒の処置)を記載した廃止届出書(様式第2号)を、当該養成施設所在地の都道府県知事に提出しなければならないこと。(ガイドライン第3の3関係)
- 6) 上記5)の場合にあつては、設立者(法人又は団体を除く。)を変更した日の属する年度の翌年度末までは、設立者を代行する者によって、当該養成施設の運営ができること。(ガイドライン第3の4関係)
- 7) 養成施設であるためには、指定時において調理師法施行規則第6条に定める養成施設の指定の基準に適合し、指定後は常に当該基準に適合する状態が維持されなければならないこと。(ガイドライン第1の5関係)
- 8) 養成施設の長は、個人であつて次の各事項に該当する者であること。
  - ・ 養成施設の管理の責任者として、その職務を行うのに支障のない者であること。
  - ・ 社会的信望があり、調理師の養成に熱意を有する者であること。
  - ・ 専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、経歴、現在における職務上の地位等からみて、調理師の養成を行うのに適当であると認められる者であること。(規則第6条第2号、ガイドライン第4関係)

(2) 概要に関する事項

- ① 教科課程
- ② 修業期間
- ③ 入学定員
- ④ 同時に授業を行う生徒の数
- ⑤ 学級数
- ⑥ 入所資格
- ⑦ 入所時期

(留意事項)

- 1) 教科課程は、専修学校（専門・高等・一般課程）、各種学校、高等学校、短大の別、昼間又は夜間の別であること。
- 2) 修業期間は、1年以上であること。（調理師法（以下「法」という。）第3条第1号関係）
- 3) 学校教育法（昭和22年法律第26号）第1条に規定する学校が養成施設の指定を受けようとする場合の生徒の定員は、監督官庁の認可を受けたものであること。（ガイドライン第6の3関係）
- 4) 同時に授業を行う生徒の数は、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って、授業の方法及び施設、設備その他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、この限りでないこと。（規則第6条第7号、ガイドライン第7の8関係）
- 5) 入所資格は、学校教育法第57条（高等学校の入学資格）に規定する者であること。（法第3条第1号関係）
- 6) 入所の時期は、昼間部にあつては4月、夜間部にあつては4月又は10月とし、卒業の時期は昼間部にあつては3月、夜間部にあつては3月又は9月とすること。（ガイドライン第6の5関係）

(3) 教育内容に関する事項

- ① 教育内容及び授業時間数

(留意事項)

- 1) 教育の内容は、規則別表第1に定めるもの以上であり、規則別表第1に定める教育内容及び授業時間数の授業が確実に実施され、教育内容ごとの教育目標はガイドライン別表1に沿ったものとする。こと。（規則第6条第1号、ガイドライン第7の1関係）
- 2) 教育内容ごとの各科目は、ガイドライン別表1に示す教育内容及び教育目標を参考に、養成施設の裁量により設定すること。

なお、高等学校においては、「調理師養成施設指導要領の改正に伴う対応について」（平成26年6月20日文科科学省初等中等教育局児童生徒課産業教育振興室事務連絡）を参考にすること。

また、修業期間が2年以上の課程（高等学校を除く。）における教育内容ごとの各科目は、ガイドライン別表1に加えて、ガイドライン別表2に示す教育内容及び教育目標を参考に、養成施設の裁量により設定すること。（ガイドライン第7の2関係）

3) 養成施設で用いている科目の名称が、規則別表第1に掲げる教育内容に対応したものとして、学則に明示されていなければならないこと。（ガイドライン第7の9関係）

規則別表第1

教育内容	授業時間数
食生活と健康	90時間
食品と栄養の特性	150時間
食品の安全と衛生	150時間（実習30時間以上を含む）
調理理論と食文化概論	180時間
調理実習	300時間
総合調理実習	90時間

ガイドライン別表1

教育内容	授業時間数	教育目標
食生活と健康	90時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。
食品と栄養の特性	150時間	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。
食品の安全と衛生	150時間(実習30時間以	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとと

	上を含む)	もに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
調理理論と食文化概論	180時間	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面（おいしさ）等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
調理実習	300時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性と必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。
総合調理実習	90時間	衛生管理、献立・調理、食事環境、接遇等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。

ガイドライン別表2

教育内容	教育目標
高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。
フードサービス実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシュミレーション実習を通して、実践的



	な技術を習得する。
調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。

4) 養成施設以外の施設において校外実習を行う場合、実習の時間数は、1年課程、夜間課程及び高等学校においては60時間を限度とすること。

また、その他の養成施設（課程を含む。）にあっては、150時間を標準とすることが望ましいこと。（「調理師養成施設における校外実習ガイドラインについて」（平成27年3月31日健発0331第58号厚生労働省健康局長通知。以下、「実習ガイドライン」という。）第2関係）

なお、校外実習を実施しない養成施設については従来どおり校内実習で差し支えないこと。（ガイドライン第7の4関係）

5) 授業時間数は、単位数に読み換えても差し支えないものとするが、その場合、30時間を1単位とすること。

なお、高等学校及び専修学校であって、学校教育法施行規則第150条第3号の規定に基づいて文部科学大臣が指定した高等課程（以下「専修学校であって、文部科学大臣が指定した高等課程」という。）が養成施設となっている場合の単位数は、1単位時間を50分とし、35単位時間の授業を1単位として計算しガイドライン別表3に掲げる単位数以上とすること。（ガイドライン第7の5関係）

ガイドライン別表3

教育内容	単位数
食生活と健康	3
食品と栄養の特性	5
食品の安全と衛生	5（実習1単位以上を含む）
調理理論と食文化概論	6
調理実習	9
総合調理実習	3
合計	31

6) 授業計画は、次によること。(ガイドライン第7の6関係)

- ① 授業日数は35週から40週にわたって行うように計画すること。
- ② 修業期間が1年以上の昼間部における週当たり授業時間数は、38時間を超えないようにすること。
- ③ 修業期間が1年6ヶ月以上の夜間部における週当たり授業時間数は、24時間を超えないようにすること。
- ④ 1授業時間は50分を原則とし、教育上支障がない場合には、講義については2授業時間、実習については3授業時間を連結しても差し支えないこと。
- ⑤ 各教科科目の授業の間には、10分程度の休憩時間を設けること。
- ⑥ 夏季、冬季、学年末等における休業日は、少なくとも概ね8週を考慮すること。

(4) 教員に関する事項

- ① 教員の数
- ② 専任教員の数
- ③ 助手の数
- ④ 各教育内容を担当する教員

(留意事項)

- 1) 教員の数は、次表に掲げる算式によって算出された人数(その数が5人未満であるときは、5人)以上であり、かつ、教員数の3分の1以上が専任であること。(規則第6条第3号関係、ガイドライン第5の1、2関係)

表(規則別表第2)

$\frac{\text{生徒の総定員} \times 1 \text{ 学級の週当たり平均授業時間数}}{40 \times 12}$
--

- 2) 専任教員のうち1人以上は、法第8条の3第1項に規定する調理技術に関する審査に合格し規則第21条第1項の認定証書の交付を受けた者\*又は調理師であって調理師免許取得後5年以上調理の業務若しくは調理実習について教育研究若しくは実地指導の経験を有する者であること。(規則第6条第4号関係、ガイドライン第5の4関係)

\*「法第8条の3第1項に規定する調理技術に関する審査に合格し規則第21条第1項の認定証書の交付を受けた者」とは、専門調理師のことである。

3) 規則別表第1に掲げる教育内容(調理実習及び総合調理実習を除く。)を担当する教員は、その担当する教育内容に関する科目を学校教育法に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学若しくは旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校(以下「大学等」という。)において修めた者であって、当該大学等を卒業した後2年以上その担当する教育内容に関し教育研究若しくは実地指導に従事した経験を有するもの若しくはこれと同等以上の能力があると認められるもの又は特殊な分野について教育上の能力があると認められるものであること。

なお、次のいずれかに該当する者は「これと同等以上の能力があると認められるもの」であること。

- ・外国の大学において当該教育内容に関する科目を修めて卒業した後、2年以上の教育研究又は実地指導歴を有する者
- ・大学設置審議会において当該教育内容を担当する教授、准教授、講師若しくは助教として適当と認められた者
- ・専門調理師又は管理栄養士の免許を受けた後、2年以上その担当する教育内容に関し教育研究若しくは実地指導に従事した経験を有する者(規則第6条第5号、ガイドライン第5の6関係)

4) 調理実習又は総合調理実習を担当する教員は、技術審査に合格し規則第21条第1項の認定証書の交付を受けた者又は調理師であって調理師免許取得後5年以上調理の業務若しくは調理実習について教育研究若しくは実地指導の経験を有する者であること。(規則第6条第6号、ガイドライン第5の7関係)

5) 専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいうもので次のような職務を兼ねることはできないこと。(ガイドライン第5の5関係)

- ・他の学校における常勤の教職員
- ・同一設立者が別に開設している学校の専任教員
- ・官公庁、病院、事業所等の常勤職員

6) 1教員の1週間当たり授業時間数は、原則として18時間以内とすること。(ガイドライン第5の3関係)

7) 高等学校が養成施設である場合における教員の資格は、規則第6条第5号又は第6号による資格を有するほか、教職員免許法に基づく高等学校教員免許を有していなければならないこと。ただし、臨時に授業の一部を教授又は実習を担当する教員については、教職員免許法に基づく高等学校教員免許を有しない者を充てることができる。(ガイドライン第5の9関係)

8) 臨時に授業を担当する教員及び飲食店等で実習を実施する場合の実習生を担当する者についても、その担当する授業が法令に基づく正規のものである

場合には、規則及びガイドラインに定める資格が具備されていなければならないこと。（ガイドライン第5条の10関係）

#### ＜助手に関する事項＞

- 1) 調理実習及び総合調理実習については、担当する助手を置くように努めること。（ガイドライン第5の2関係）
- 2) 調理実習及び総合調理実習を担当する助手の資格は、調理師であって、調理師免許取得後2年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究若しくは実地指導の経験を有する者及びこれと同等以上と認められる者とする。こと。  
なお、次のすべてに該当する者は「これと同等以上の能力があると認められる者」であること。
  - ・学校教育法第125条第3項の規定に基づく専修学校において、専門課程であって修業年限が2年以上である養成施設を卒業した者であって、調理師の免許を受けた者。
  - ・規則第18条に規定する技術考査に合格した者。（ガイドライン第5の8関係）

#### (5) 施設及び設備に関する事項

- ① 普通教室
- ② 調理実習室
- ③ 総合調理実習室
- ④ 調理実習準備室
- ⑤ 更衣室
- ⑥ 図書室
- ⑦ 教員室
- ⑧ 事務室
- ⑨ 医務室
- ⑩ 教育上必要な機械・器具
- ⑪ 調理実習室に備えるべき器具・設備
- ⑫ 総合調理実習室に備えるべき器具・設備
- ⑬ 校外実習施設

#### (留意事項)

- 1) 施設及び設備は、原則として同一構内であって、それらが有機的に関連性をもって配置され、その構造は堅ろうであって、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものであること。（ガイドライン第8の2関係）
- 2) 施設、設備、機械器具その他の備品は、原則として設立者の所有のもので

- あること。(ガイドライン第8の4関係)
- 3) 校舎は、同時に授業を行う学級の数を下らない数の専用の普通教室及び調理実習室並びに総合調理実習室、調理実習準備室、更衣室、図書室、教員室、事務室及び医務室を備えているものであること。(規則第6条第8号関係)
  - 4) 普通教室、調理実習室及び総合調理実習室については、同時に授業を行う生徒の数及び教育内容に応じ、適当な広さであること。(規則第6条第9号、ガイドライン第8の5関係)
  - 5) 普通教室、調理実習室、総合調理実習室等は、すべて調理師の養成のためそれぞれの使用目的により設置されたものであること。ただし、不使用時に営利を目的としない公共事業に使用しても差し支えないこと。(ガイドライン第8の6関係)
  - 6) 総合調理実習室は、調理師として必要な集団調理の実技を修得させるために設けられたものであって、総合調理実習室を営利事業の1施設として利用し、又は生徒をその事業に使役してはならないこと。(ガイドライン第8の13関係)
  - 7) 更衣室には、生徒全員について更衣が行えらるとともに、1人1個のロッカーが整備されていること。(ガイドライン第8の12関係)
  - 8) 図書室には、規則別表第1に掲げる教育内容に関する図書を備えるとともに、生徒が閲覧できる設備を設けるよう努めること。(ガイドライン第8の15関係)
  - 9) 教員室には、少なくとも専任教員数に相当する机及び椅子が備えられていること。(ガイドライン第8の16関係)
  - 10) 医務室には、2床以上のベッド、掛け布団及び枕を備えること。(ガイドライン第8の17関係)
  - 11) 教育上必要な機械及び器具を有すること。(規則第6条第10号、ガイドライン第8の7関係)
  - 12) 食品の安全と衛生に係る実習に必要な機械、器具、その他の備品が備えられていること。(ガイドライン第8の8関係)
  - 13) 調理実習室及び総合調理実習室には、次表に掲げる機械、器具その他の備品が教育上必要な数以上備えられていること。(規則第6条第11号関係、ガイドライン第8の9関係)

表(規則 別表第3)

調理実習室	冷却用機器、加熱調理機器、調理台、流し、食器保管庫、調理実験器具並びにその他必要な調理実習用用具、器具及び設備
-------	---

総合調理実習室	食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が講じられた集団給食の調理実習を行うための設備、冷却用機器、加熱調理機器、食器の洗浄及び消毒用機器、配膳及び配食用機器、調理台、流し、食器保管庫並びにその他必要な集団給食の調理実習用用具及び器具
---------	--

- 14) 機械及び器具等は、教育に適した形態、機能を有するものであり、実習室に常時利用し得るよう備えられていること。(ガイドライン第8の11関係)
- 15) 調理実習又は総合調理実習を行うのに適当な飲食店等を実習施設として利用できること。(規則第6条第12号関係)
- 16) 校外実習を行う施設は、規則第4条に規定する施設又は営業であること。  
 なお、実習施設は、専門調理師又はそれと同等の知識や技能を有する調理師が専従する施設であること。(実習ガイドライン第4関係)

(6) 財政に関する事項

- ① 入学料
- ② 授業料
- ③ 実習費

(留意事項)

- 1) 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。  
 (規則第6条第13号関係)
- 2) 入学検定料、入学金、授業料、実習費等は学則に定める額とし、寄付金その他の名目で不当な金額を徴収しないこと。これらの費用の種類及び金額は、入学案内等により、募集の際、生徒に周知されていること。(ガイドライン第13の3関係)
- 3) 実習費については、徴収した額が実習のために適正に支出されなくてはならないこと。(ガイドライン第13の5関係)

(7) 経営に関する事項

- ① 設立者の資産の状況及び養成施設の経営方法
- ② 財政計画及び収支予算

(留意事項)

- 1) 経営の方法は、適切かつ確実なものであること。(規則第6条第14号関係)

なお、設立者の資産の状況について、総負債比率を確認すること。

総負債比率は、低い数値がよく、100%を超えると負債総額が総資産額を上回る、いわゆる債務超過となる。

2) 設立者である個人又は法人の経理と養成施設の経理が明確に区別されていること。(ガイドライン第13の2関係)

#### (8) その他の事項

##### ① 学則について

#### (留意事項)

学則には少なくとも次の事項が記載されていること。(ガイドライン第14の2関係)

1. 休業期間、学年、学期及び授業を行わない日に関する事項
2. 部科及び課程の組織に関する事項
3. 教科課程及び授業日時数に関する事項
4. 学習の評価及び課程修了の認定に関する事項
5. 生徒の定員及び職員組織に関する事項
6. 入学、退学、転学、休学及び卒業に関する事項
7. 授業料、入学料その他の費用の徴収に関する事項
8. 賞罰に関する事項
9. 調理師の免許取得に関する事項
10. 寄宿舍に関する事項

#### 3 指定に係る決裁に関する事項 (別添審査表参照)

書類審査終了後、実地調査を行い、図面・備品関係に問題がないことを確認した上で、起案及び決裁を行う。決裁後、申請者に指定書(様式第3号)を交付する。

## Ⅱ 指定養成施設の内容変更承認に係る審査

### 1 内容変更承認に関する基本的事項

#### (1) 申請すべき事項（令第1条の2、規則第7条関係、ガイドライン第9の1関係）

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受けなければならないことを説明する。

- ① 教科課程ごとの生徒の定員
- ② 同時に授業を行う生徒の数
- ③ 修業期間
- ④ 教科課程

#### (2) 申請期日（規則第8条、ガイドライン第9の2関係）

(1)の①の事項を変更しようとする場合にあつては、変更しようとする日の4ヶ月前までに、②、③及び④の事項にあつては、変更しようとする日の2ヶ月前までに、変更の内容を記載した内容変更承認申請書（様式第4号）を都道府県知事に提出するよう指導する。

（申請期日が休日に当たるときは、休日の翌日までに提出するよう指導する。  
＜行政機関の休日に関する法律第2条＞）

#### (3) 申請書類（規則第8条、ガイドライン第9の3関係）

申請書は、次の事項が記載されていることについて確認した上で受理する。

- ① 養成施設の名称及び所在地
- ② 承認を受けようとする事項（変更の承認を受けようとする変更前後の事項）
- ③ 変更の予定年月日
- ④ 変更の理由
- ⑤ 変更後の入所の時期
- ⑥ 変更後の担当科目別教員数
- ⑦ 変更後の教科課程（専修学校＜専門・高等・一般＞課程、各種学校、高等学校、短大別、昼・夜間別、修業期間別）及び教育内容ごとの実習を含む総授業時間数
- ⑧ 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
- ⑨ 変更後の設備の状況
- ⑩ 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算



## ⑩ 過去3年間における生徒の募集状況

### (留意事項)

- 1) 教科課程ごとの生徒の定員又は同時に授業を行う生徒の数の変更承認申請書には、上記(3)の①から⑩までの事項を記載する。(ガイドライン第9の3関係)
- 2) 修業期間の変更承認申請書には、上記(3)の①から⑤及び⑦から⑨までの事項を記載する。(ガイドライン第9の4関係)
- 3) 教科課程の変更承認申請書には、上記3の①から⑨までの事項を記載する。(ガイドライン第9の5関係)

## (4) 添付書類

### 学則

### (留意事項)

- 1) 変更の理由が適切な内容であるか。
- 2) その他の留意事項は、指定申請の内容を参照すること。
- 3) 養成施設の名称変更を伴う場合は、養成施設の現名称で申請及び承認をすること。なお、名称変更があった場合は、1ヶ月以内にその旨を届け出ること。

## 2 承認に係る決裁に関する事項(別添審査表参照)

必要に応じて現地実地調査を実施する。審査終了後、起案及び決裁を行う。決裁後、申請者に変更承認書(様式第5号)を交付する。

### Ⅲ 指定養成施設の内容変更等届出受理

届出に関する基本的事項（令第1条の4、規則第5条第1号、規則第9条第1項、ガイドライン第10の1及び2、第11、第12関係）

(1) 指定養成施設において、次の事項に変更があったときは、速やかに、変更の内容を記載した名称等変更届出書（様式第6号）を、都道府県知事に提出するよう指導する。

① 養成施設の名称及び所在地

② 設立者の住所又は氏名（法人又は団体にあつては、名称又は主たる事務所の所在地）

(2) 指定養成施設において、施設の各室の用途、構造若しくは面積について、変更を行おうとするときは、変更しようとする2か月前までに変更の内容を記載した用途等変更届出書（様式第7号）を、都道府県知事に提出するよう指導する。

(留意事項)

養成施設の名称は、学則に明示された設置目的に合った名称を用いること。なお、他の設置目的をもった施設等と紛らわしい名称を用いないこと。（ガイドライン第1の3関係）

(3) 指定養成施設においては、毎年4月30日までに、前年の4月1日からその年の3月31日までの入所者の数（生徒を募集しなかったときは、その理由を付す。）及び卒業者の数を記載した入所及び卒業者数届出書（様式第8号）を、都道府県知事に提出するよう指導する。（ガイドライン第11関係）

(4) 指定養成施設を廃止したときは、速やかに、その旨、廃止の理由、廃止年月日及び在学中の生徒の処置を記載した廃止届出書を、都道府県知事に提出するよう指導する。

(留意事項)

在学中の生徒の処置については、原則として他の養成施設へ編入学させなければならないこと（ガイドライン第12関係）

## IV 指定養成施設の報告の徴収及び指示

報告の徴収及び指示に関する基本的事項（規則第10条）

- (1) 都道府県知事は、必要があると認めるときは、指定養成施設の設立者に対して、必要な報告を求めることができる。
- (2) 都道府県知事は、指定養成施設の教育方法、施設その他の内容が適当でないとして認めるときは、その設立者に対して必要な指示をすることができる。

## V 指定養成施設の指定取消し

指定取消しに関する基本的事項（規則第11条）

- (1) 指定養成施設が指定基準に適合しなくなったおそれがある場合は、設置者又は長に対して報告を求め、必要に応じて現地調査等を行い確認する。なお、指定養成施設への強制的な立入権限は法令上規定されていないため、指定養成施設に対して協力を求めて行う。
- (2) 報告徴収・実地調査等の結果、基準への不適合が確認された場合は、当該養成施設に改善を求める。
- (3) 指定養成施設指定の基準に適合しなくなったと認めるとき、養成施設の設立者が令第1条の2に違反したとき、規則第10条第2項の規程による指示に従わないときは、取消しを検討する。
- (4) 審査終了後、決裁を行う。指定の取消しと決裁された場合、設立者に指定取消通知書（様式第9号）を交付する。