

**製菓衛生師養成施設の指定、  
監督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 2 月 24 日**

# 目 次

I 製菓衛生師養成施設の指定に係る審査	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	
2 指定に係る審査事項	2
(1) 昼間課程又は夜間課程に関する事項	
(2) 通信課程に関する事項	
3 指定に係る審査等に関する事項	4
(1) 審査等	
(2) 厚生労働省への情報提供	
II 製菓衛生師養成施設の内容変更等承認	5
1 内容変更等承認に関する基本的事項	5
(1) 申請事項	
(2) 申請期日	
(3) 申請書	
2 承認に係る審査等に関する事項	6
(1) 審査等	
(2) 厚生労働省への情報提供	
III 製菓衛生師養成施設の内容変更の届出受理	7
1 届出に関する基本的事項	7
2 厚生労働省への情報提供に関する事項	7
IV 製菓衛生師養成施設への指導	8
1 報告の徴収及び指示	8
2 実地検査における具体的な確認事項	8
V 製菓衛生師養成施設の指定取消し	9
1 設置者の申請による指定取消し	9
2 養成施設が指定基準に適合しなくなった場合等における指定取消し	9
別表1	10
別表2	11
別表3	13
別表4	14

# I 製菓衛生師養成施設の指定に係る審査

## 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の事前相談があった場合には、適宜応じることとし、以下の関係法令等に基づき説明すること。

- ① 製菓衛生師法（昭和41年法律第115号。以下「法」という。）
- ② 製菓衛生師法施行令（昭和41年政令第387号。以下「令」という。）
- ③ 製菓衛生師法施行規則（昭和41年厚生省令第45号。以下「規則」という。）
- ④ 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年厚生省告示第77号。以下「告示」という。）
- ⑤ 「製菓衛生師法の一部改正について」（平成27年3月31日食安発0331第11号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知。以下「通知」という。）

### (2) 申請期日（通知2（2）関係）

養成施設を設立しようとする日の4か月前までに申請するよう指導すること。

### (3) 申請書（令第19条、規則第17条第1項関係）

指定申請書（様式第1号）は、別添審査表を用いて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。設立者が法人である場合は、定款又は寄附行為に関する書類の添付についても確認すること。

- ① 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（法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称）
- ③ 養成施設の長の住所、氏名及び履歴
- ④ 養成課程の別
- ⑤ 教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別
- ⑥ 生徒の定員及び学級数
- ⑦ 入所資格
- ⑧ 入所の時期
- ⑨ 修業期間及び教科課程
- ⑩ 入学料、授業料及び実習費の額
- ⑪ 校舎の各室の用途及び面積並びに建物の配置図及び平面図
- ⑫ 学習用の器具その他の備品の目録
- ⑬ 設立者の資産状況及び養成施設の経営方法
- ⑭ 設立後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算

〔留意事項〕

- 1) 2以上の養成課程を設ける養成施設にあっては、(3)⑤から⑩までの事項を、それぞれの養成課程ごとに記載しなければならない。(規則第17条第2項関係)
- 2) 通信課程は、昼間課程又は夜間課程を設置する養成施設に限って、設置することができる。(規則第16条第2項関係)
- 3) 通信課程をあわせて設ける養成施設にあっては、指定申請書記載事項以外に次の事項を申請書に記載し、通信教材を添付しなければならない。(規則第17条第3項関係)
  - ① 通信指導、添削指導及び面接指導の方法
  - ② 課程修了の認定方法
- 4) 生徒募集及び広告については、学校教育法(昭和22年法律第26号)など他の関係法令等により時期が定められている場合を除き、内容について問題ないと認められる場合は、申請書受理後、申請者の責任において実施できる。(通知2(7)関係)

2 指定に係る審査事項

(1) 昼間課程又は夜間課程に関する事項

- ① 修業期間は、1年以上であること。(法第5条第1号関係)
- ② 学校教育法(昭和22年法律第26号)第57条(高等学校の入学資格)又は製菓衛生師法附則第3項に規定する者であることを入所資格とするものであること。(規則第20条第1号関係)
- ③ 必修科目及び授業時間数は次のとおりであること。それぞれの必修科目の内容及び時間数は、別表2に準拠するものとする。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単位とすること。(規則第18条第1号、通知2(6)関係)

衛生法規	30時間以上
公衆衛生学	90時間以上
食品学	60時間以上
食品衛生学	150時間以上
栄養学	60時間以上
社会	60時間以上
製菓理論	150時間以上
製菓実習	420時間以上
- ④ 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ができる者であって、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。(規則第18条第1号関係)
- ⑤ 教員の数は、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人以上は専任教員であること。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。専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいい、次のような職務を兼ねることはできないこと。(規

則第18条第1号、通知2(4)関係)

(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

⑥ 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。教員の資格は、別表1に準拠するものとする。こと。(規則第18条第1号、通知2(4)関係)

⑦ 1学級の生徒数は、40人以下であること。(規則第18条第1号関係)

⑧ 校舎は、教員室、事務室、同時に授業を行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。(規則第18条第1号関係)

⑨ 普通教室の面積は、生徒1人当たり1.65平方メートル以上であること。(規則第18条第1号関係)

⑩ 製菓実習室の面積は、実習人員1人当たり1.65平方メートル以上であること。(規則第18条第1号関係)

⑪ 別表3に定める学習用の器具その他の備品を有するものであること。(規則第18条第1号関係)

⑫ 入学料、授業料及び実習費は、それぞれ相当と認められる額であること。(規則第18条第1号関係)

⑬ 経営方法は、適切かつ確実なものであること。(規則第18条第1号関係)

⑭ 学校教育法第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。(通知2(5)関係)

## (2) 通信課程に関する事項

① (1)の⑤、⑥、⑫及び⑬に該当するものであること。(規則第18条第2号関係)

② 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(両方を設置する養成施設にあっては、そのいずれか多数の定員)の3倍以内であること。(規則第18条第2号関係)

③ 教材は、別表4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、その内容は以下の基準を満たしていること。(規則第18条第2号、告示関係)

(ア) 学校教育法第57条に該当する者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。

④ 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、その方法は以下の基準を満たしていること。(規則第18条第2号、告示関係)

(ア) 通信指導は、計画的に行うこと。

- (イ) 添削指導は、別表4の各単元について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4の単位及び単元に従って行うこと。
- (エ) 面接指導の総時間数は、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4の基準によること。
- (オ) 面接指導の1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。

### 3 指定に係る審査等に関する事項

#### (1) 審査等

書類審査終了後、必要に応じ別添審査表を用いて実地調査を行い、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、設立者に指定書（様式第2号）を交付する。

#### (2) 厚生労働省への情報提供（通知4（3）関係）

指定書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項（施設の名称、養成課程名、養成課程の別、修業期間、入学定員、総定員、設立者、所在地、電話番号及び指定年月日）を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。

## II 製菓衛生師養成施設の内容変更等承認

### 1 内容変更等承認に関する基本的事項

#### (1) 申請事項（令第21条第1項関係）

指定を受けた製菓衛生師養成施設（以下「指定養成施設」という。）の内容の変更等しようとする者からの事前相談があった場合には、適宜応じることとし、指定養成施設において次の事項を変更等しようとするときは、当該指定養成施設の設立者は予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こと。

- ① 生徒の定員若しくは学級数
- ② 施設の構造設備（生徒の定員を変更するためのもの）
- ③ 指定養成施設の廃止

#### 〔留意事項〕

指定養成施設の内容の変更等が指定基準等に適合することを事前に確認すること。

#### (2) 申請期日（通知2（2）関係）

生徒の定員を変更しようとする場合にあっては、変更しようとする日の4か月前までに、それ以外の事項にあっては、速やかに、変更の内容を記載した申請書を、都道府県知事に提出するよう指導する。

#### (3) 申請書（規則第19条関係）

変更承認申請書（様式第3号）又は廃止承認申請書（様式第4号）は、次の事項が記載されていることを確認した上で受理する。通信過程の新設に係るものであるときは、申請書に使用しようとする通信教材が添えられていることについても確認すること。

- ① 当該指定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又は事由
- ③ 変更又は廃止の理由
- ④ 変更又は廃止の予定年月日
- ⑤ 以下の表に掲げる承認を受けようとする事項又は事由の区分に従い、それぞれ同表の右欄に掲げる記載事項

承認を受けようとする事項又は事由	記載事項
生徒の定員若しくは学級数	1 養成課程の新設又は一部の廃止を伴わない場合 ① 養成課程の別 ② 入所の時期

	③ 学習用の器具その他の備品目録 ④ 担当科目別教員数 ⑤ 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算 ⑥ 通信課程に係る変更の場合は、面接指導の方法 2 養成課程の新設を伴う場合 ① 1の事項 ② 教員の氏名、履歴及び担当科目 ③ 専任又は兼任の別 ④ 生徒の定員及び学級数 ⑤ 入所資格 ⑥ 修業期間及び教科課程 ⑦ 入学料、授業料及び実習費の額 ⑧ 通信課程の新設に係る変更の場合は、通信指導、添削指導及び面接指導の方法並びに課程修了の認定方法 3 養成課程の一部の廃止を伴う場合 ① 廃止しようとする養成課程に入所中の生徒の処置方法 ② 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
施設の構造設備 (生徒の定員を変更する場合に限る。)	変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
養成施設の廃止	入所中の生徒の処置方法

[留意事項]

生徒募集及び広告については、学校教育法など他の関係法令等により時期が定められている場合を除き、内容について問題ないと認められる場合は、申請書受理後、申請者の責任において実施できる。(通知2(7)関係)

2 承認に係る審査等に関する事項

(1) 審査等

書類審査終了後、必要に応じて実地調査を行い、申請事項について問題ないことを確認した上で起案及び決裁を行う。決裁後、設立者に変更承認書(様式第5号)又は廃止承認書(様式第6号)を交付する。

(2) 厚生労働省への情報提供(通知4(3)関係)

変更承認書又は廃止承認書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容(入学定員及び総定員)を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。



### Ⅲ 製菓衛生師養成施設の内容変更の届出受理

#### 1 届出に関する基本的事項（令第21条第2項、規則第20条関係）

指定養成施設の内容の変更をしようとする者からの事前相談があった場合には、適宜応じることとし、指定養成施設において、次の事項に変更があったときは、当該指定養成施設の設立者に速やかに、変更の内容を記載した変更届出書（様式第7号）を提出させ、問題ないことを確認した上で受理すること。

- ① 指定養成施設の名称又は所在地
- ② 指定養成施設の長の氏名（新たに長となった者の履歴書を添付すること。）
- ③ 施設の構造設備（生徒の定員を変更するためのものを除く。）
- ④ 養成課程として設ける通信課程における通信教材の内容又は指導の方法（使用する通信教材を添付すること。）
- ⑤ 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）
- ⑥ 修業期間及び教科課程
- ⑦ 入学料、授業料及び実習費の額
- ⑧ 養成施設の教員（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すること。）

#### 2 厚生労働省への情報提供に関する事項

変更届出書の写し及び厚生労働省ホームページ掲載事項に係る変更内容（施設名、養成課程名、修業期間、設立者及び所在地）を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供すること。（通知4（3）関係）

## IV 製菓衛生師養成施設への指導

### 1 報告の徴収及び指示（令第22条関係）

- (1) 都道府県知事は、指定養成施設につき必要があると認めるときは、その設立者又は長に対して報告を求めることができる。
- (2) 都道府県知事は、指定基準に照らして、指定養成施設の指導の方法、施設の構造設備その他の内容が適当でないとき、その設立者又は長に対して必要な指示をすることができる。

### 2 実地検査における具体的な確認事項

- (1) 養成施設への指定後、継続的に当該養成施設における教育実施状況等を確認するため、定期的に報告徴収を行うとともに、報告徴収の結果を踏まえ、計画的に実地調査を実施する。  
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こと。

- (2) 報告徴収及び実地調査に当たっては、必要に応じて別添審査表を用いて次の事項を確認すること。

- ① 設備、教員等が指定基準に適合していること。
- ② 最新の申請、承認又は届出内容から変更がないこと。
- ③ 専任教員が、他に常勤の職を有しておらず、次のような職務を兼ねていないこと。(通知2(4)関係)
  - (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
- ④ 教科課程ごとの生徒の定員を厳守していること。(通知2(5)関係)
- ⑤ 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、确实かつ適正に行われていること。(通知2(5)関係)
- ⑥ 教育上有益と認められるため、当該養成施設が定めるところにより、生徒が当該養成施設で履修したものとみなした、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。)の時間(又は単位)については、240時間(8単位)を超えない範囲であること。また、修業年限は短縮できないこと。(通知2(5)関係)
- ⑦ 指定養成施設の卒業の認定について、厳正に行われていること。なお、修業期間内に規定授業時間が履修できない場合は、卒業を延期し、補習等により不足時間を補った後卒業を認めることは差し支えない。(通知2(5)関係)
- ⑧ 各教科科目の内容及び時間数は、別表2に準拠するものとなっており

- 、適切かつ確実に授業を実施していること。(通知 2 (6) 関係)
- ⑨ 授業時間数を単位として読み替えている場合、30時間を 1 単位とみなしていること。(通知 2 (6) 関係)

## V 製菓衛生師養成施設の指定取消し

- 1 設立者の申請による指定取消し (令第24条、通知 4 (3) 関係)
  - (1) 指定養成施設の設立者から指定取消申請書(様式第 8 号)を受理する。
  - (2) 審査終了後、決裁を行う。決裁後、設立者に指定取消通知書(様式第 9 号の 1)を送付する。
  - (3) 指定取消通知書、取消し理由等を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供する。
- 2 指定養成施設が指定基準に適合しなくなった場合等における指定取消し (令第22条、第23条、通知 4 (3) 関係)
  - (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こと。
  - (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) 指定養成施設に対して改善を求めても改善できない場合や改善される見込みがない場合には、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 号の 2)を送付する。
  - (5) 指定取消通知書、取消し理由等を厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部企画情報課指導係宛てに情報提供する。

別表1 (通知別表第1)

科目名	教員の資格
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
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
食品衛生学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 栄養士
栄養学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 栄養士
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
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年以上実務に従事した経験を有する者
製菓実習	1 製菓衛生師の免許を受けた後、3年以上の実務に従事した経験を有する者であって、かつ、7年以上実務に従事した経験を有する者 2 10年以上実務に従事した経験を有する者

別表 2 (通知別表第 2)

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	3	90	90	
公衆衛生学		12	12	
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		30	30	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		30	30	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		18	18	
労働と健康				
安全衛生管理				
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	5	150	120	30
食品衛生学		21	21	
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		27	27	
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		24	24	
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		24	24	
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		54	24	30
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	2	60	60	
菓子と食生活		20	20	
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		40	40	
経営論の概要				
労働生産性				
労務管理				

製菓理論	5	150	150	
製菓理論		150	150	
製菓理論				
菓子の分類				
菓子の原材料				
菓子の包装				
製菓実習	14	420		420
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		240		240
和菓子実習				
洋菓子実習				
製パン実習				

- 備考：1) 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。
- 2) 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。
- 3) 上記2)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こと。

別表3（規則別表）

製あんプラント		1組
練あん機		1組
もちつき機		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
顕微鏡		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
オープン	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
ちゅう房レンヂ		1組

別表4 (平成11年厚生省告示第77号)

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

教科科目	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面接指導の指導時間数)	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・衛生行政	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	二時間以上	一時間以上
	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	二時間以上	一時間以上
	三 関係法令	1 食品衛生法の概要 2 衛生関係法令の概要	二時間以上	一時間以上
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	三時間以上	二時間以上
	二 環境衛生	1 環境衛生の意義 2 環境と健康	六時間以上	三時間以上
	三 疾病の予防	1 感染症の予防 2 生活習慣病の予防	六時間以上	三時間以上
	四 労働衛生	1 労働と健康 2 安全衛生管理	三時間以上	一時間以上
食品学	一 食品学	1 食品学の概要 2 食品の種類と成分	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
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	三時間以上	一時間以上
	二 食中毒	1 食中毒の発生状況	四時間以上	二時間以上



		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 2 菓子と食品添加物	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
	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	九時間以上	五時間以上
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	二時間以上	一時間以上
	二 栄養素の機能	栄養素の機能	三時間以上	一時間以上
	三 栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	三時間以上	一時間以上
	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	四時間以上	三時間以上
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	四時間以上	二時間以上
	二 菓子店経営論	1 経営論の概要 2 労働生産性 3 労務管理	八時間以上	四時間以上
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	三十六時間以上	十八時間以上
	二 製菓実習 1 基礎実習	(一) 和菓子実習	十二時間以上	六時間以上
		(二) 洋菓子実習	十二時間以上	六時間以上
		(三) 製パン実習	十二時間以上	六時間以上
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	四十八時間以上	二十四時間以上	