

○厚生労働省令第五号

製菓衛生師法施行令（昭和四十一年政令第三百八十七号）第二十条第三号の規定に基づき、製菓衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

平成三十一年一月二十三日

厚生労働大臣 根本 匠

製菓衛生師法施行規則の一部を改正する省令

製菓衛生師法施行規則（昭和四十一年厚生省令第四十五号）の一部を次の表のように改正する。

改正後

(養成施設指定の基準)

第十八条 令第二十条第三号に規定する厚生労働省令で定める基準

は、次のとおりとする。

一 昼間課程及び夜間課程に係る基準

イ 必修科目の授業時間数は、次の表のとおりであること。

授 業 科 目	時 間	数
衛生法規	三十時間以上	
公衆衛生学	六十時間以上	
食品学	六十時間以上	
食品衛生学	百二十時間以上	
栄養学	六十時間以上	
社会	三十時間以上	
製菓理論及び実習	五百七十時間以上	
製菓理論	九十時間以上	
製菓実習	四百八十時間以上	

ロ (略)

ハ 必修科目を担当するのに適当な数の教員を有し、かつ、そのうち一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。

ニ (略)

ホ (略)

ホ 一学級の生徒数は、四十人以下であること。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、この限りでない。

ヘ (略)

二 (略)

改正前

(養成施設指定の基準)

第十八条 令第二十条第三号に規定する厚生労働省令で定める基準

は、次のとおりとする。

一 昼間課程及び夜間課程に係る基準

イ 必修科目の授業時間数は、次の表のとおりであること。

授 業 科 目	時 間	数
衛生法規	三十時間以上	
公衆衛生学	九十時間以上	
食品学	六十時間以上	
食品衛生学	百五十時間以上	
栄養学	六十時間以上	
社会	六十時間以上	
製菓理論及び実習	五百七十時間以上	
製菓理論	百五十時間以上	
製菓実習	四百二十時間以上	

ロ (略)

ハ 必修科目を担当するのに適当な数の教員を有し、かつ、そのうち一人以上は専任教員であること。

ニ (略)

ホ (略)

ホ 一学級の生徒数は、四十人以下であること。

ヘ (略)

二 (略)

二 (略)

ヘ (略)

別表

ちゆう房レンジ	温度計	計量器	一文字火床	作業台	ケーキミキサー	オーブン	更衣用ロッカー	生徒用椅子及び机	糖度計	(削る)	電気冷蔵庫	大理石板	蒸し物用ボイラー	(削る)	(削る)
一 実 習 室 に つ き								定員と同数	一台		一台	一台	一組		
								定員と同数	一台						

別表

ちゆう房レンジ	温度計	計量器	一文字火床	作業台	ケーキミキサー	オーブン	更衣用ロッカー	生徒用椅子及び机	糖度計	顕微鏡	電気冷蔵庫	大理石板	蒸し物用ボイラー	もちつき機	練あん機	製あんプラント
一 実 習 室 に つ き								定員と同数	一台		一台	一台	一組	一組	一組	一組
								定員と同数	一台	一台	一台	一台	一組	一組	一組	一組

附 則

(施行期日)

1 この省令は、平成三十一年四月一日から施行する。

(経過措置)

2 平成三十二年三月三十一日までに製菓衛生師法施行規則第十九条に規定する指定養成施設（次項において「指定養成施設」という。）に入所した生徒に係る昼間課程及び夜間課程の必修科目の授業時間数に關しては、なお従前の例によることができる。

3 この省令の施行の際現に存する指定養成施設の昼間課程及び夜間課程の必修科目の授業時間数、専任教員及び学習用の器具その他の備品については、この省令による改正後の製菓衛生師法施行規則第十八条第一号イ及びハ並びに第二号イ並びに別表の規定にかかわらず、平成三十二年三月三十一日までの間は、なお従前の例によることができる。