

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…製菓衛生師法の施行について(昭和42年2月2日通知、環食第7039号)

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。(令和7年7月1日更新)

自己点検			判定	確認書類																																
1	生徒に関する事項																																			
	(1) 教科課程ごとの生徒の定員を遵守しているか。(施行通知2-(5)-ア)		適・否・該当無し	学則																																
	通信課程については、当該養成施設における昼間課程又は夜間課程の定員の3倍以内であること。(施行規則第18条第2号ロ)																																			
	(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	募集要項 入学資格																																
	(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。(施行通知2-(5)-ウ)		適・否・該当無し	確認書類																																
	(4) 他の学校等における、既履修科目の認定は適切か。(施行通知2-(5)-エ)		適・否・該当無し	科目認定																																
	○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。ただし、修業年限は短縮できないこと。(施行通知2-(5)-エ)		適・否・該当無し	規程類 科目認定 関係資料																																
	(5) 規則に定める教化科目及び授業時間数が履修されていない場合に、養成施設の卒業を認めていないか。 ただし、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に卒業を認めることは差し支えない。(施行通知2-(5)-オ)		適・否・該当無し																																	
(6) 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。(施行通知2-(5)-カ)		適・否・該当無し	成績判定 会議記録																																	
2	施設設備等に関する事項																																			
	(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	申請時の																																
	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号ヘ))		適・否・該当無し	平面図																																
	○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	校舎各室の																																
	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号ヘ))		適・否・該当無し	一覧表																																
	○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	備品類目録																																
	③教員室(施行規則第18条第1号ハ)		適・否・該当無し	図書目録																																
	④事務室(施行規則第18条第1号ヘ)		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>オープン</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																																		
ちゅう房レンジ		1組																																		
(3) 同時に授業を行う学生数は原則として40人以下であるか。(施行規則第18条第1号ホ) (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。)		適・否・該当無し																																		
○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																																		

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検		判定	確認書類
3	教員等に関する事項		
	(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	教員一覧
	○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。また、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。(通信課程も同様)	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。(施行通知2-(4)-ア)	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。(施行通知2-(4)-イ) 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	
	(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-(4)-エ、別表第1) (教員、担当科目ごとに確認すること。)(通信課程も同様)	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		
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		
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施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		

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検					判定	確認書類
4	教育に関する事項				適・否・該当無し	教育課程表 シラバス 講義録 出勤簿 出席簿
	(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)					
						</

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検						判定	確認書類																																																																																																																																																																																																																																				
4	教育に関する事項(つづき)																																																																																																																																																																																																																																										
	<table><thead><tr><th colspan="2">教科科目</th><th>単位数</th><th>総時間数</th><th>講義時間</th><th>実習時間</th></tr></thead><tbody><tr><td>栄養学</td><td></td><td>2</td><td>60</td><td>60</td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養学</td><td></td><td>6</td><td>6</td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養学の概要</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養の意義</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養素の分類</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養素の機能</td><td></td><td>18</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養素の機能</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養の消化と吸収</td><td></td><td>18</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養の消化と吸収</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養の摂取</td><td></td><td>18</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養所要量</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子と栄養</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>栄養成分表示</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>社会</td><td></td><td>1</td><td>30</td><td>30</td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子と食生活</td><td></td><td>10</td><td>10</td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子と食生活</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子の歴史</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子の生産と消費</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子店経営論</td><td></td><td>20</td><td>20</td><td></td></tr><tr><td></td><td>経営論の概要</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>労働生産性</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>労務管理</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>製菓理論</td><td></td><td>3</td><td>90</td><td>90</td><td>(45)</td></tr><tr><td></td><td>製菓理論</td><td></td><td>90</td><td>90</td><td></td></tr><tr><td></td><td>製菓理論</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子の分類</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子の原材料</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>菓子の包装</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>製菓実習</td><td></td><td>16</td><td>480</td><td></td><td>480</td></tr><tr><td></td><td>基礎実習</td><td></td><td>180</td><td></td><td>180</td></tr><tr><td></td><td>和菓子実習</td><td></td><td></td><td></td><td>60</td></tr><tr><td></td><td>洋菓子実習</td><td></td><td></td><td></td><td>60</td></tr><tr><td></td><td>製パン実習</td><td></td><td></td><td></td><td>60</td></tr><tr><td></td><td>専門実習</td><td></td><td>300</td><td></td><td>300</td></tr><tr><td></td><td>和菓子実習</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>洋菓子実習</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>製パン実習</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>					教科科目		単位数	総時間数	講義時間	実習時間	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						
教科科目		単位数	総時間数	講義時間	実習時間																																																																																																																																																																																																																																						
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) 製菓理論は、原則講義により行うものとするが、実習により代替する場合は45時間以内であるか。						適・否・該当無し																																																																																																																																																																																																																																					
(3) 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																																																																																																																																																																																																																																					
(4) 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																																																																																																																																																																																																																																					
(5) 上記でいう実技試験は、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																																																																																																																																																																																																																																					
(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																																																																																																																																																																																																																																					
(8) 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、通知別紙「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。(施行通知2(7))						適・否・該当無し																																																																																																																																																																																																																																					

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検					判定	確認書類
5	通信課程に関する事項					
(1) 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))					適・否・該当無し	
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 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		

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検					判定	確認書類
5	通信課程に関する事項 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	
	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 労務管理	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	36時間以上	18時間以上	
		二 製菓実習 1 基礎実習	(1) 和菓子実習	12時間以上	6時間以上	
			(2) 洋菓子実習	12時間以上	6時間以上	
			(3) 製パン実習	12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	48時間以上	24時間以上
	(2) 通信課程で使用する教材は、厚生労働大臣が定める単位及び単元に従い構成され、各教科科目相互の関連が十分とれているか。				適・否・該当無し	
	○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(施行規則第18条第2号ハ(1))				適・否・該当無し	
	○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(施行規則第18条第2号ハ(2))				適・否・該当無し	
	○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(施行規則第18条第2号ハ(3))				適・否・該当無し	
	○自学自習についての便宜が適切に与えられていること(施行規則第18条第2号ハ(4))				適・否・該当無し	
	(3) 通信課程の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。また、添削にあたっては、採点、講評、学習上の注意等を記入しているか。(施行規則第18条第2号ニ(2))				適・否・該当無し	
	(4) 面接指導の1回の指導日数は5日以上とし、一日の指導時間数は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	
	(5) 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	
6	変更承認及び届出に関する事項					
	(1) 変更承認もしくは届出書の提出が必要とされる学則等の変更について、必要な手続きを経ずに変更し、運用していないか。(施行令第21条、施行規則第19条・20条)				適・否・該当無し	過去の 申請書類
	①変更にあたり事前に承認が必要な事項(4か月前まで)				適・否・該当無し	
	○定員の変更(養成課程の新設及び一部の廃止を伴う場合を含む)				適・否・該当無し	
	○学級数の変更				適・否・該当無し	
	○定員の変更に伴う施設の構造設備の変更				適・否・該当無し	
	②変更をしたときに届出が必要な事項(変更後速やかに)					届出書類
	○養成施設の名称、所在地				適・否・該当無し	
	○養成施設の長の氏名				適・否・該当無し	
	○定員の変更に伴わない施設の構造設備の変更				適・否・該当無し	
	○通信課程における通信教材の内容又は指導の方法				適・否・該当無し	
	○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)				適・否・該当無し	
	○教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別				適・否・該当無し	
	○修業期間及び教科課程				適・否・該当無し	
	○入学料、授業料及び実習費の額				適・否・該当無し	

製菓衛生師養成施設自己点検表

自己点検		判定	確認書類
7	その他		
	(1) 養成施設として業務の自己点検を行い、改善に努めているか。	適・否・該当無し	
	(2) 入学料、授業料及び実習費等はそれぞれ適当と認められる額であるか。(施行規則第18条第1号ヌ)	適・否・該当無し	
	点検結果に係るコメント(否となった項目についての原因と改善点等を記載)		

- ※記載要領
- ①事項ごとに小項目(「適否」の文字が小さいもの)→大項目(「適否」の文字が大きいもの)の順に適否の判定を行う。
 - ②判定は確認書類との突合により実施し、法令に基づき適切に実施されている場合は「適」、そうでない場合は「否」とする。
 - ③小項目に1つでも「否」がチェックされた場合は大項目も「否」とする。
 - ④確認事項の判定は設置者自らが行うこととするが、補助者を置くことは差し支えない。
なお、補助者を置く場合は、設置者が判定内容を把握しその実施に責任を負うものとする。

実施日:令和 年 月 日

設置者氏名:

記載者氏名: