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。

（傍線部分は改正部分）

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　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～ル　（略）

二　（略）

別表

（削る）	
（削る）	
（削る）	
蒸し物用ボイラー	一組
大理石板	一台
電気冷蔵庫	一台
（削る）	

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　一学級の生徒数は、四十人以下であること。

ヘ～ル　（略）

二　（略）

別表

製あんプラント	一組
練あん機	一組
もちつき機	一組
蒸し物用ボイラー	一組
大理石板	一台
電気冷蔵庫	一台
顕微鏡	一台