

(様式5)

判断基準が法令の定めにより言い尽くされている場合の当該法令の規定

審査基準 (申請に対する処分関係)

(新設)

		資料番号	64-1	担当課	薬務衛生課
法令名	調理師法	根拠条項	3-1	許認可等の内容	調理師養成施設の指定
<p>○調理師法 (抄) (昭和三十二年五月十日法律第四十七号) (調理師の免許)</p> <p>第三条 調理師の免許は、次の各号のいずれかに該当する者に対し、その申請に基づいて都道府県知事が与える。 調理師の免許は、次の各号のいずれかに該当するものに対し、その申請に基づいて都道府県知事が与える。</p> <p>一 学校教育法 (昭和三十二年法律第二十六号) 第五十七条 (高等学校の入学資格) に規定する者で、都道府県知事の指定する調理師養成施設において、一年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得したものの。</p> <p>&lt;厚生労働省令で定める事項&gt;</p> <p>○調理師法施行規則 (抄) (昭和三十二年十二月十三日厚生省令第四十六号) (指定の申請)</p> <p>第五条 法第三条第一号に規定する指定を受けようとする調理師養成施設の設立者は、次に掲げる事項を記載した申請書に、調理師養成施設の長、教員の履歴書及び第十一号に掲げる飲食店等における実習を承諾する旨の当該飲食店等の営業者の承諾書を添えて、これを調理師養成施設を設立しようとする日の四か月前までに、都道府県知事に提出しなければならない。</p> <p>一 調理師養成施設の名称、所在地及び設立予定年月日</p> <p>二 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)</p> <p>三 調理師養成施設の長の氏名</p> <p>四 教員の氏名及び担当科目</p> <p>五 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</p> <p>六 入所資格</p> <p>七 入所の時期</p> <p>八 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</p> <p>九 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</p> <p>十 設備の状況</p> <p>十一 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</p> <p>十二 設立者の資産状況及び調理師養成施設の経営方法</p> <p>十三 指定後二年間の財政計画及びこれに伴う収支予算 (養成施設指定の基準)</p> <p>第六条 調理師養成施設の指定の基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 教育の内容は、別表第一に定めるもの以上であること。</p> <p>二 調理師養成施設の長は、専ら調理師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、調理師の養成に相当であると認められるものであること。</p> <p>三 教員の数は、別表第二に掲げる算式によつて算出された人数 (その数が五人未満であるときは、五人) 以上であり、かつ、教員数の三分の一以上が専任であること。</p>					

- 四 専任教員のうち一人以上は、法第八条の三第一項に規定する調理技術に関する審査（以下「技術審査」という。）に合格し第二十一条第一項の認定証書の交付を受けた者又は調理師であつて調理師免許取得後五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。
- 五 別表第一に掲げる教育内容（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（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学若しくは旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく専門学校（以下この号において「大学等」という。）において修めた者であつて、当該大学等を卒業した後二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。
- 六 調理実習又は総合調理実習を担当する教員は、技術審査に合格し第二十一条第一項の認定証書の交付を受けた者又は調理師であつて調理師免許取得後五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。
- 七 同時に授業を行う生徒の数は、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。
- 八 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。
- 九 適当な広さの普通教室、調理実習室及び総合調理実習室を有すること。
- 十 教育上必要な機械及び器具を有すること。
- 十一 調理実習室及び総合調理実習室には、別表第三に掲げる機械、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。
- 十二 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。
- 十三 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。
- 十四 経営の方法は、適切かつ確実なものであること。

別表第一（第六条関係）

教育内容	授業時間数
食生活と健康	九十時間
食品と栄養の特性	百五十時間
食品の安全と衛生	百五十時間（実習三十時間以上を含む。）
調理理論と食文化概論	百八十時間
調理実習	三百時間
総合調理実習	九十時間

別表第二（第六条関係）

（生徒の総定員×一学級の過当たり平均授業時間数）／（40×12）

別表第三（第六条関係）

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