

調理師養成施設自己点検表

法…調理師法

施行令…調理師法施行令

施行規則…調理師法施行規則

指導要領…岐阜県調理師養成施設指導要領

実習要領…岐阜県調理師養成施設校外実習要領

※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立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、設立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。

養成施設名:

課程の別: 昼間・夜間・通信・その他( )

修業年限: ( )年

※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4年4月1日更新)

点検項目		判定	確認書類
<b>1 生徒に関する事項</b>			
(1) 教科課程ごとの生徒の定員は厳守されているか。(指導要領第6-1)		適・否・該当無し	学則
(2) 入所資格を有しないものを入所させていないか。(法第3条) ○学校教育法第57条に規定する者		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。(指導要領第6-4)		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。(指導要領第6-6~8) ○転入所は養成施設相互間においてのみ認められる。(指導要領第6-6) ○調理師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科目(調理実習及び総合調理実習を除く)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)を超えない範囲で当該養成施設における科目の履修とみなすことができる。(指導要領第6-8)		適・否・該当無し	科目認定 規程類
(5) 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。(指導要領第6-9,10) ○施行規則別表第11に掲げる教育内容及び授業時間数が履修されていること。(指導要領第6-9)		適・否・該当無し	科目認定 成績認定
(6) 健康診断は実施されているか。(指導要領第6-12)		適・否・該当無し	会議記録
<b>2 施設設備等に関する事項</b>			
(1) 指定規則等で備えることとなっている部屋があるか。 (①~⑨までの該当する項目をすべて満たすこと)		適・否・該当無し	申請時の 平面図
①普通教室(同時に授業を行う学級の数を下らない数。専用であること。同時に授業を行う生徒の数及び教育内容に応じ、適当な広さであること。(施行規則第6条第8号、第9号、指導要領第8-1、8-5))		適・否・該当無し	校舎各室の
②調理実習室(同時に授業を行う学級の数を下らない数。専用であること。同時に授業を行う生徒の数及び教育内容に応じ、適当な広さであること。(施行規則第6条第8号、第9号、指導要領第8-1、8-5)) ○調理実習室には以下の機械、器具その他の備品が教育上必要な数備えてあること。(施行規則第6条第11号、別表第3、指導要領第8-9)	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	適・否・該当無し	備品類目録
③総合調理実習室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。同時に授業を行う生徒の数及び教育内容に応じ、適当な広さであること。(施行規則第6条第8号、第9号、指導要領第8-1、8-5)) ○総合調理実習室には以下の機械、器具その他の備品が教育上必要な数備えてあること。(施行規則第6条第11号、別表第3、指導要領第8-9)	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	適・否・該当無し	
④調理実習準備室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、第9号、指導要領第8-1))		適・否・該当無し	
⑤更衣室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、指導要領第8-1)) ○更衣室は、生徒全員について更衣が行える広さがあるか。(指導要領第8-12) ○更衣室には、1人1個のロッカーが整備されているか。(指導要領第8-12)		適・否・該当無し	
⑥図書室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、指導要領第8-1)) ○施行規則別表第1に掲げる教育内容に関する図書が備えられているか。(指導要領第8-15) ○生徒が閲覧できるような設備が設けられているか。(指導要領第8-15)		適・否・該当無し	
⑦教員室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、指導要領第8-1)) ○専任教員数に相当する机及び椅子が整備されているか。(指導要領第8-16)		適・否・該当無し	
⑧事務室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、指導要領第8-1))		適・否・該当無し	
⑨医務室(生徒の数、教員の数及び教育課程に応じ、教育上必要な数以上であること。(施行規則第6条第8号、指導要領第8-1)) ○2床以上のベッド、掛け布団及び枕が備えられているか。(指導要領第8-17)		適・否・該当無し	
(2) 施設設備は同一構内において、それらが有機的に関連性をもって配置されているか。(指導要領第8-2)		適・否・該当無し	
(3) 施設設備の構造は堅ろうであって、教育上、保健衛生上及び管理上適切であるか。(指導要領第8-2)		適・否・該当無し	
(4) 施設及び設備は建築基準法、消防法その他の法令に抵触していないか。(指導要領第8-3)		適・否・該当無し	
(5) 施設設備及び機械器具、その他備品は設立者所有のものか。(指導要領第8-4)		適・否・該当無し	
(6) 実習室については特に換気、採光、防災等危害予防の配慮が十分払われているか。(指導要領第8-10)		適・否・該当無し	
(7) 調理された食品の処理について、食中毒その他の事故が起きないように十分衛生管理がされているか。(指導要領第8-14)		適・否・該当無し	
(8) 教育上必要な機械、器具その他の備品が備えられているか。(指導要領第8-7)		適・否・該当無し	
(9) 食品の安全と衛生に係る実習に必要な機械、器具その他の備品が備えられているか。(指導要領第8-8)		適・否・該当無し	
(10) 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。(指導要領第8-18)		適・否・該当無し	

調理師養成施設自己点検表

点検項目	判定	確認書類
<b>3 教員等に関する事項</b>		
(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6条第3号及び第4号、別表第2) ○教員は「生徒総定員×1学級の週あたり平均授業時間数÷(40×12)」で算出された人数(最低5人)以上であり、その3分の1以上が専任であること。※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。(指導要領第5-1.2) ○専任とは、他に常勤の職を有しない状態を言い、以下の職務を兼ねることができない。(指導要領第5-5) ①他の学校における常勤の教職員 ②同一設立者が別に開設している学校の専任教員 ③官公庁、病院、事業所等の常勤の職員	適・否・該当無し	教員一覧
(2) 専任教員のうち1人以上が専門調理師である者又は調理師であって調理師免許取得後5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か。(施行規則第6条第4号、指導要領第5-4)	適・否・該当無し	
(3) 1教員の1週間当たり授業時間数は、授業の準備等に要する時間も考慮した上で労働基準法等の労働基準関係法令を遵守する範囲で設定しているか。(指導要領第5-3)	適・否・該当無し	
(4) 各科目の教員は以下の要件を満たしているか。(施行規則第6条第5号、指導要領第5-6.7、別表第1)	適・否・該当無し	履歴書
【調理実習及び総合調理実習を除く教育内容を担当する教員】(指導要領第5-6)	適・否・該当無し	資格証写し
○担当する教育内容に関する科目を学校教育法に基づく大学、旧大学令(大正7年勅令第388号)に基づく大学若しくは旧専門学校令(明治36年勅令第61号)に基づく専門学校(以下「大学等」という。)において修めた者であって、当該大学等を卒業した後2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。 なお、次の号のいずれかに該当する者は「これと同等以上の能力があると認められるもの」であること。 (1)外国の大学において当該教育内容に関する科目を修めて卒業した後、2年以上の教育研究又は実地指導経験を有する者 (2)文部科学省組織令第75条の規定に基づき文部科学省に置かれた大学設置・学校法人審議会において、当該教育内容を担当する教授、准教授、講師又は助教として適当と認められた者 (3)専門調理師又は管理栄養士の免許を受けた後、2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者	適・否・該当無し	原本確認要 卒業証明書 単位履修 証明書
【調理実習及び総合調理実習を担当する教員】(施行規則第6条第6号、指導要領第5-7)	適・否・該当無し	
○専門調理師である者又は調理師であって調理師免許取得後5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。	適・否・該当無し	
(5) 調理実習及び総合調理実習には助手を置いているか。(指導要領第5-2)	適・否・該当無し	
(6) (5)の助手の資格は、調理師であって、調理師免許取得後2年以上調理の業務若しくは調理実習について教育研究又は実地指導の経験を有する者及びこれと同等以上と認められる者とする事。 なお、次の各号すべてに該当する者は「これと同等以上の能力があると認められる者」であること。(指導要領第5-8) (1)学校教育法第125条第3項の規定に基づく専修学校の専門課程であって修業年限が2年以上である養成施設を卒業した者であって、調理師の免許を受けたもの。 (2)施行規則第18条に規定する技術審査に合格した者。	適・否・該当無し	
(7) 高等学校が養成施設である場合における教員の資格は、施行規則第6条第5号又は第6号に規定する資格を有するほか、教育職員免許法に基づく高等学校教員の免許状を有しているか。(指導要領第5-9)	適・否・該当無し	
(8) 臨時に授業を担当する教員及び飲食店等で実習を実施する場合の実習指導を担当する者についても、それが法令に基づく正規の授業である場合には、施行規則及びこの指導要領に定める資格が具備されているか。(指導要領第5-10)	適・否・該当無し	

調理師養成施設自己点検表

点検項目		判定	確認書類																					
4	教育に関する事項																							
(1)	教育内容及び授業時間数の授業が確実に実施されているか。(課程ごとに該当する要件を満たすこと。)	適・否・該当無し	教育課程表																					
	○教育内容ごとの教育目標は別表1に沿ったものであるか。教育内容ごとの各科目は、別表1に示す教育内容及び授業目標を参考に設定されているか。(施行規則第6条第1号、指導要領第7-1.2)	適・否・該当無し																						
	○修業期間が2年以上の課程(高等学校は除く。)における教育内容ごとの各科目は、別表1に加えて別表2に示す教育内容及び教育目標を参考に設定されているか。(実施要領第7-2)	適・否・該当無し																						
	【別表1】(施行規則別表第1、指導要領別表1)		シラバス 講義録 出勤簿 出席簿																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>教育内容</th> <th>授業時間数</th> <th>教育目標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食生活と健康</td> <td>90時間</td> <td>健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して調理師が果たすべき役割を理解する。</td> </tr> <tr> <td>食品と栄養の特性</td> <td>150時間</td> <td>食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。</td> </tr> <tr> <td>食品の安全と衛生</td> <td>150時間(実習30時間以上を含む。)</td> <td>食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。</td> </tr> <tr> <td>調理理論と食文化概論</td> <td>180時間</td> <td>調理の原理について、栄養価、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。</td> </tr> <tr> <td>調理実習</td> <td>300時間</td> <td>調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。</td> </tr> <tr> <td>総合調理実習</td> <td>90時間</td> <td>衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。</td> </tr> </tbody> </table>	教育内容	授業時間数	教育目標	食生活と健康	90時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して調理師が果たすべき役割を理解する。	食品と栄養の特性	150時間	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。	食品の安全と衛生	150時間(実習30時間以上を含む。)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。	調理理論と食文化概論	180時間	調理の原理について、栄養価、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。	調理実習	300時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。	総合調理実習	90時間	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。		
教育内容	授業時間数	教育目標																						
食生活と健康	90時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して調理師が果たすべき役割を理解する。																						
食品と栄養の特性	150時間	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。																						
食品の安全と衛生	150時間(実習30時間以上を含む。)	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。																						
調理理論と食文化概論	180時間	調理の原理について、栄養価、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。																						
調理実習	300時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。																						
総合調理実習	90時間	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。																						
	【別表2】(指導要領別表2)																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>教育内容</th> <th>教育目標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高度調理技術実習</td> <td>飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。</td> </tr> <tr> <td>フードサービス実習</td> <td>フードサービス業界の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。</td> </tr> <tr> <td>調理に関する国際コミュニケーション</td> <td>レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。</td> </tr> </tbody> </table>	教育内容	教育目標	高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。	フードサービス実習	フードサービス業界の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。	調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。															
教育内容	教育目標																							
高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。																							
フードサービス実習	フードサービス業界の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。																							
調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要な外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。																							
	○授業時間数を単位数とする場合、30時間を1単位とすること。(指導要領第7-5)	適・否・該当無し																						
	○高等学校及び専修学校高等課程の場合の単位数は、1単位時間を50分とし、35単位時間の授業を1単位として計算するものとする。また、以下の単位数以上とすること。(施行規則第6条第1号、指導要領第7-5、別表3)	適・否・該当無し																						
	【別表3】																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>教育内容</th> <th>単位数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食生活と健康</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>食品と栄養の特性</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>食品の安全と衛生</td> <td>5(実習1単位以上を含む)</td> </tr> <tr> <td>調理理論と食文化概論</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>調理実習</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>総合調理実習</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>31</td> </tr> </tbody> </table>	教育内容	単位数	食生活と健康	3	食品と栄養の特性	5	食品の安全と衛生	5(実習1単位以上を含む)	調理理論と食文化概論	6	調理実習	9	総合調理実習	3	合計	31							
教育内容	単位数																							
食生活と健康	3																							
食品と栄養の特性	5																							
食品の安全と衛生	5(実習1単位以上を含む)																							
調理理論と食文化概論	6																							
調理実習	9																							
総合調理実習	3																							
合計	31																							
(2)	授業日数は35週から40週にわたって行うよう計画しているか。(指導要領第7-6(1))	適・否・該当無し	学習進度表																					
(3)	修業期間が1年以上の昼間部における週当たり授業時間数は、38時間を超えていないか。(指導要領第7-6(2))	適・否・該当無し	時間割																					
(4)	修業期間が1年6月以上の夜間部における週当たり授業時間数は、24時間を超えていないか。(指導要領第7-6(3))	適・否・該当無し																						
(5)	1授業時間は50分を原則としているか。(指導要領第7-6(4))	適・否・該当無し																						
(6)	連結授業は、講義については2授業時間以内、実習については3授業時間以内で行っているか。(指導要領第7-6(4))	適・否・該当無し																						
(7)	各教科科目の授業の間に10分程度の休憩時間を設けているか。(指導要領第7-6(5))	適・否・該当無し																						
(8)	夏期、冬期、学年末等における休業日は、概ね8週を考慮しているか。(指導要領第7-6(6))	適・否・該当無し																						
(9)	同時に授業を行う生徒の数は40人以下であること。(施行規則第6条第7号、指導要領第7-8)	適・否・該当無し																						
	※1学級定員数超過措置校においては、40は50と読み替えること。(指導要領第7-8、疑義照会質問69)																							
	※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、教育効果を十分にあげられると認められる場合は、この限りでない。																							
(10)	科目の名称が施行規則別表第1に掲げる教育内容に対応したものとして学則及び履修証明書に明示しているか。(指導要領第7-9)	適・否・該当無し	学則履修証明書																					
(11)	総合調理実習において、実際の食事提供の場面を想定した実習を行う場合は、教育の一環としての実習目的を明確にした実習計画を立て、実習を管理すること。(指導要領第7-3)	適・否・該当無し																						

調理師養成施設自己点検表

点検項目	判定	確認書類
<b>5 実習に関する事項</b>		
(1) 校外実習時間数は受入施設と協議して定めているか。(実習要領第2)	適・否・該当無し	学則
○1年課程、夜間課程及び高等学校については60時間を限度としているか。	適・否・該当無し	実習要項
○その他の養成施設については150時間を標準とすることが望ましい。	適・否・該当無し	校外実習票
(2) 校外実習は他の授業科目の進捗を考慮し、養成期間の初期を避けて行っているか。(実習要領第3)	適・否・該当無し	
(3) 実習施設は以下の施設又は営業であるか。(施行規則第4条、実習要領第4)	適・否・該当無し	
○寄宿舎、学校、病院等の施設であって飲食物を調理して供与するもの	適・否・該当無し	
○食品衛生法施行令第35条第1号、第4号、第25号又は第26号に掲げる営業(喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲食物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を除く。)	適・否・該当無し	
(4) 実習施設は専門調理師又はそれと同等の知識や技能を有する調理師が専任しているか。(施行規則第4条、実習要領第4)	適・否・該当無し	履歴書
(5) 修業期間が2年以上の課程においては、飲食店の業態や給食施設の種別に応じた高度な調理技術やフードサービスの運営管理など実践的な技術の習得に留意した実習内容とすることが望ましい。(実習要領第5)	適・否・該当無し	
(6) 校外実習は臨地訓練とし、単なる見学を校外実習としていないか。(実習要領第6-7)	適・否・該当無し	資格証写し
(7) 校外実習は、当該実習施設の業務全般(調理技術、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等)を学ばせているか。(実習要領第6-イ)	適・否・該当無し	
(8) 校外実習の授業時間は、連続して行っているか。(実習要領第6-ウ)	適・否・該当無し	
(9) 校外実習に当たり、あらかじめ実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる者と実習内容について十分協議の上、実施しているか。(実習要領第6-エ)	適・否・該当無し	
(10) 調理実習の担当教員は校外実習期間において、定期的に実習施設を巡回しているか。(実習要領第6-オ)	適・否・該当無し	実習巡回表
(11) 校外実習は少数で行っているか。(実習要領第6-キ)	適・否・該当無し	
(12) 校外実習の実施に当たっては、校外実習票を作成し、実習終了後、養成施設において保存しているか。(実習要領第6-ク)	適・否・該当無し	
(13) 校外実習の効果判定を行うため、校外実習の終了後に生徒から報告書を提出させる等、校内において事前及び事後評価を行う体制を整えているか。(実習要領第6-ケ)	適・否・該当無し	
<b>6 変更承認及び届出に関する事項</b>		
(1) 変更承認もしくは届出書の提出が必要とされる事項の変更について、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1条の2、第1条の4、施行規則第7条～第9条、指導要領第9、第10、第11)	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	適・否・該当無し	
【変更しようとする日の4ヶ月前までに申請】		
○教科課程ごとの生徒の定員	適・否・該当無し	
【変更しようとする日の2ヶ月前までに申請】		
○同時に授業を行う生徒の数	適・否・該当無し	
○修業期間及び教科課程	適・否・該当無し	
②変更後すみやかに届出が必要な事項	適・否・該当無し	過去の届出書類
○養成施設の名称、所在地	適・否・該当無し	
○設立者の住所及び氏名(法人においては所在地及び名称)	適・否・該当無し	
③変更にあたり事前に届出が必要な事項	適・否・該当無し	
【変更しようとする日の2ヶ月前までに届出】		
○施設の各室の用途、構造若しくは面積	適・否・該当無し	
④毎年4月30日までに届出が必要な事項	適・否・該当無し	
○入所者数及び卒業生数の届出	適・否・該当無し	
(2) 指導要領で規定する備えるべき表簿と保存期間は適正であるか。(学校教育法施行規則第28条、指導要領第6-13、第14-1) (※以下の項目をすべて満たすこと。)	適・否・該当無し	
①学則(5年)	適・否・該当無し	
②日課(時間割)表(5年)	適・否・該当無し	
③養成施設日誌(5年)	適・否・該当無し	
④教職員の名簿、履歴書及び出勤簿(5年)	適・否・該当無し	
⑤教員の1週間当たり教科科目別授業時間数(5年)	適・否・該当無し	
⑥学籍簿、出席簿及び健康診断に関する表簿(学籍簿20年、その他5年)	適・否・該当無し	
⑦入学者の選択及び成績考査に関する表簿(5年)	適・否・該当無し	
⑧校外実習に関する記録(5年)	適・否・該当無し	
⑨資産原簿、出納簿及び経費の予算決算についての帳簿(5年)	適・否・該当無し	
⑩機械、器具、図書、その他の備品等の目録(5年)	適・否・該当無し	
<b>7 その他</b>		
(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) 設立者である個人又は法人の経理と養成施設の経理とが明確に区別されているか。(指導要領第13-2)	適・否・該当無し	
(3) 入学検定料、入学金、授業料、実習費等は学則に定める額とし、寄付金その他の名目で不当な金額を徴収していないか。費用の種類及び金額は、入学案内等により、募集の際、生徒に周知されているか。(施行規則第6条第13号、指導要領第13-3)	適・否・該当無し	学則
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を記載)		

実施日： 年 月 日

設立者氏名：

記載者氏名：