

岐阜県調理師養成施設指導要領

第1 総則的事項

- 1 調理師養成施設（以下「養成施設」という。）は、その社会的使命を十分に自覚し、職業人としての調理師を養成するものであって、附随的な教育により、その養成を行うものであってはならないこと。
- 2 養成施設は、設置目的を明示した学則を定めること。
- 3 養成施設の名称は、学則に明示された設置目的に合った名称を用いること。なお、他の設置目的をもった施設等と紛らわしい名称を用いないこと。
- 4 養成施設の設置及び運営は、営利を目的としないものであること。
- 5 養成施設であるためには、指定時において調理師法施行規則（昭和33年厚生省令第46号。以下「施行規則」という。）第6条に定める養成施設の指定の基準に適合し、指定後は常に当該基準に適合する状態が維持されなければならないこと。
- 6 学校教育法（昭和22年法律第26号）第1条に規定する学校、同法第124条に規定する専修学校及び第134条に規定する各種学校その他の別を問わず、養成施設にはすべて同一指定基準が適用されること。
- 7 高等学校が養成施設の指定を受けようとする場合の学科は、調理に関する専門教育を主とする学科とすること。
- 8 通信教育による調理師の養成は認められないこと。
- 9 申請書又は届出書の作成に当たっては、別紙様式を参照すること。

第2 指定申請に関する事項

- 1 指定を受けようとする養成施設の設立者は、次に掲げる事項を記載した指定申請書を、養成施設を設立しようとする日の4か月前までに、知事に提出しなければならないこと。
 - (1) 調理師養成施設の名称、所在地及び設立予定年月日
 - (2) 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）
 - (3) 調理師養成施設の長の住所及び氏名
 - (4) 教員の氏名、担当科目及び専任又は兼任の別
 - (5) 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
 - (6) 入所資格
 - (7) 入所の時期
 - (8) 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（専修学校（専門・高等・一般）課程、各種学校、高等学校、短大別、昼・夜間部別）
 - (9) 施設各室の用途及び面積並びに建物の配置図及び平面図
 - (10) 設備の状況
 - (11) 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
 - (12) 設立者の資産状況及び養成施設の経営方法
 - (13) 指定後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算

- 2 指定申請書には、次に掲げる書類を添付しなければならないこと。
- (1) 設立者の履歴書(法人又は団体にあつては、定款、寄附行為、条例等のいずれか)
 - (2) 養成施設の長の履歴書
 - (3) 専任教員の履歴書
 - (4) 兼任教員の履歴書
 - (5) 養成施設の設立に要する施設費・設備費の財源調書
(財源の内訳が確認できる種類等の写しを添付すること)
 - (6) 実習を承諾する旨の営業者等の承諾書
 - (7) 学則
 - (8) その他知事が必要と認める書類

第3 設立者に関する事項

- 1 設立者は、国又は地方公共団体が設立者である場合のほか、原則として学校法人(私立学校法(昭和24年法律第270号)第64条第4項の規定により設立された法人を含む。)であること。
- 2 設立者が変更(死亡又は交代、法人又は団体にあつては解散)した場合には、養成施設は廃止されることとなるので、養成施設の長又はその他事務の責任者は、速やかにその旨(廃止の旨、廃止の理由、廃止年月日及び在学中の生徒の処置)を記載した届出書を、知事に提出すること。
- 3 前項の場合にあつては、設立者(法人又は団体を除く。)を変更した日の属する年度の翌年度末までは、設立者を代行する者によって、当該養成施設の運営ができること。
- 4 設立者は、当該養成施設について学校教育法第124条の規定による専修学校又は同法第134条の規定による各種学校の認可を受けたときは、その旨を記載した届出書に認可書の写し及び学則を添えて、知事に提出しなければならないこと。

第4 養成施設の長に関する事項

養成施設の長は、個人であつて次の各号に該当する者であること。

- (1) 養成施設の管理の責任者として、その職務を行うのに支障のない者であること。
- (2) 社会的信望があり、調理師の養成に熱意を有する者であること。
- (3) 経歴、現在における職務上の地位等からみて、調理師の養成を行うのに適当であると認められる者であること。

第5 教員に関する事項

- 1 教員の数は、施行規則第6条第3号及び第4号に定めるとおりであること。
- 2 専任の教員数は、施行規則別表第2により算出された人数(その数が5人未満であるときは5人)の3分の1以上であること。なお、調理実習及び総合調理実習については、担当する助手を置くように努めること。
- 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(昭和22年法律第49号)等の労働基準関係法令を遵守する範囲で設定すること。
- 4 専任教員のうち1人以上は、専門調理師又は調理師であつ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。

5 専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいうもので次のような職務を兼ねることはできないこと。

- (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、事業所等の常勤職員

6 施行規則別表第1に掲げる教育内容のうち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は、その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歴を有する者
- (2) 文部科学省組織令（平成12年政令251号）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

7 調理実習又は総合調理実習を担当する教員は、専門調理師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。

8 調理実習及び総合調理実習を担当する助手の資格は、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。

なお、次の各号の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。

- (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条に規定する技術考査に合格した者。

9 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号による資格を有するほか、教育職員免許法（昭和24年法律第147号）に基づく高等学校教員の免許状を有していなければならないこと。ただし、臨時に授業の一部を教授又は実習を担当する教員については、教育職員免許法に基づく高等学校教員の免許状を有しない者を充てることができる。

10 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、その担当する授業が法令に基づく正規のものである場合には、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なければならないこと。

第6 生徒に関する事項

- 1 教科課程ごとの生徒の定員を厳守すること。
- 2 生徒の定員を変更する場合は、施行規則第8条の規定による変更の申請書を変更しようとする4か月前までに、知事に提出しなければならないこと。
- 3 学校教育法第1条に規定する学校が養成施設の指定を受けようとする場合の生徒の定員は、監督官庁の認可を受けたものであること。
- 4 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、確実かつ適正に行われること。
- 5 入所の時期は、昼間部にあつては4月、夜間部にあつては4月又は10月とし、卒業の時期は昼間部にあつては3月、夜間部にあつては3月又は9月とすること。
- 6 転入所は、養成施設相互間においてのみ認められるものであること。従つて、指定を受けていない課程から指定を受けている課程に転科することは認められないこと。
- 7 転入所の取扱いに当たっては、転入しようとする生徒が修業期間内に施行規則第6条第1号に定める教育内容が履修できるよう、すでに履修した科目及びその時間数(又は単位数)を検討した上で転入所させること。
なお、この場合、すでに履修した時間(又は単位)を当該養成施設において修得したものとみなすことができること。
- 8 養成施設は、教育上有益と認められるときは、養成施設が定めるところにより生徒が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こと。ただし、修業年限は短縮できないこと。
- 9 施行規則別表第1に掲げる教育内容及び授業時間数が履修されなければ養成施設の卒業とは認められないこと。従つて、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させて差し支えないこと。
- 10 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こと。
- 11 調理師免許の申請のため、卒業後に生徒から施行規則第1条第2項第1号に規定する書類の発行を求められたときは、速やかに、次に掲げる書類を発行すること。
 - (1) 卒業証明書
 - (2) 履修証明書
- 12 健康診断の実施、疾病の予防措置等生徒の保健衛生上必要な措置がとられていること。
- 13 生徒の入所、卒業、成績、出欠状況その他生徒に関する記録は、確実に保存されていること。

第7 授業に関する事項

- 1 施行規則別表第1に定める教育内容及び授業時間数の授業が、確実に実施され、教育

内容ごとの教育目標は別表1に沿ったものとする。

- 2 教育内容ごとの各科目は、別表1に示す教育内容及び教育目標を参考に、養成施設の裁量により設定すること。

なお、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、養成施設の裁量により設定すること。

- 3 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。
- 4 養成施設以外の施設において校外実習を行う場合は、別途通知する内容によるものであること。
- 5 授業時間数は、単位数に読み換えても差し支えないものとするが、その場合、30時間を1単位とすること。

なお、高等学校及び専修学校であって、学校教育法施行規則（昭和22年文部省令第11号）第150条第3号の規定に基づいて文部科学大臣が指定した高等課程（以下「専修学校であって、文部科学大臣が指定した高等課程」という。）が養成施設となっている場合の単位数は、1単位時間を50分とし、35単位時間の授業を1単位として計算し別表3に掲げる単位数以上とすること。

- 6 授業計画は次によること。

- (1) 授業日数は35週から40週にわたって行うように計画すること。
- (2) 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時間を超えないようにすること。
- (3) 修業期間が1年6か月以上の夜間部における週当たり授業時間数は、24時間を超えないようにすること。
- (4) 1授業時間は50分を原則とし、教育上支障がない場合には、講義については2授業時間、実習については3授業時間を連結しても差し支えないこと。
- (5) 各教科科目の授業の間には、10分程度の休憩時間を設けること。
- (6) 夏期、冬期、学年末等における休業日は、少なくとも概ね8週を考慮すること。

- 7 一定期間、特定の科目について集中的に授業を行うことは適當ではないが、やむを得ない場合には、実施の時期、その期間等を十分考慮の上、実施されなければならないこと。

- 8 同時に授業を行う生徒の数は、40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って、授業の方法及び施設、設備その他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、この限りでないこと。

- 9 養成施設で用いている科目の名称が、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、学則に明示されていなければならないこと。

なお、免許申請の際に提出する履修証明書についても同様であること。

第8 施設及び設備に関する事項

- 1 次に掲げる施設を有し、普通教室と調理実習室については同時に授業を行う学級の数を下らない数の専用のものを備え、その他の施設については、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。

- (1) 普通教室
 - (2) 調理実習室
 - (3) 総合調理実習室
 - (4) 調理実習準備室
 - (5) 更衣室
 - (6) 図書室
 - (7) 教員室
 - (8) 事務室
 - (9) 医務室
- 2 施設及び設備は、原則として同一構内にあつて、それらが有機的に関連性をもって配置され、その構造は堅ろうであつて、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものであること。
 - 3 施設及び設備は、建築基準法（昭和 25 年法律第 201 号）、消防法（昭和 23 年法律第 186 号）その他の法令に抵触しないものであること。
 - 4 施設、設備、機械器具その他の備品は、原則として設立者の所有のものであること。
 - 5 普通教室、調理実習室及び総合調理実習室については、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。
 - 6 普通教室、調理実習室、総合調理実習室等は、すべて調理師の養成のためそれぞれの使用目的により設置されたものであること。ただし、不使用時に営利を目的としない公共事業等に使用しても差し支えないこと。
 - 7 教育上必要な機械、器具その他の備品が備えられていること。
 - 8 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こと。
 - 9 調理実習室及び総合調理実習室には、施行規則別表第 3 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。
 - 10 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こと。
 - 11 機械及び器具等は、教育に適した形態、機能を有するものであり、実習室に常時利用し得るよう備えられていること。
 - 12 更衣室には、生徒全員について更衣が行えるとともに、1 人 1 個のロッカーが整備されていること。
 - 13 総合調理実習室は、調理師として必要な集団調理の実技を修得させるために設けられたものであつて、総合調理実習室を営利事業の 1 施設として利用し、又は生徒をその事業に使役してはならないこと。
 - 14 調理実習及び総合調理実習室において調理された食品の処理については、食中毒その他の事故が起きないように衛生管理の面でも十分に注意すること。
 - 15 図書室には、施行規則別表第 1 に掲げる教育内容に関する図書を備えるとともに、生徒が閲覧できる設備を設けるよう努めること。
 - 16 教員室には、少なくとも専任教員数に相当する机及び椅子が備えられていること。
 - 17 医務室には、2 床以上のベット、掛け布団及び枕を備えること。
 - 18 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。

第9 変更の承認に関する事項

- 1 養成施設において次の事項を変更しようとするときは、あらかじめ知事の承認を得なければならないこと。
 - (1) 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
 - (2) 修業期間
 - (3) 教科課程
- 2 生徒の定員を変更しようとする場合にあっては、変更しようとする年度の4か月前までに、それ以外の事項にあっては、変更しようとする日の2か月前までに、変更の内容を記載した申請書を、知事に提出しなければならないこと。
- 3 教科課程ごとの生徒の定員又は同時に授業を行う生徒の数の変更承認申請書には、次の(1)から(11)までの事項を記載するとともに(12)及び(13)の書類を添えなければならないこと。
 - (1) 養成施設の名称及び所在地
 - (2) 変更の事項(変更の承認を受けようとする変更前後の事項)
 - (3) 変更の予定年月日
 - (4) 変更の理由
 - (5) 変更後の入所の時期
 - (6) 変更後の担当科目別教員数
 - (7) 変更後の教科課程別(専修学校<専門・高等・一般>課程、各種学校、高等学校、短大別、昼・夜間部別、修業期間別)総授業時間数
 - (8) 変更後の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
 - (9) 変更後の設備の状況
 - (10) 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
 - (11) 過去3年間における生徒の募集状況
 - (12) 学則
 - (13) その他知事が必要と認める書類
- 4 修業期間の変更承認申請書には、前項(1)から(5)及び(7)から(9)までの事項を記載するとともに、(12)及び(13)の書類を添えなければならないこと。
- 5 教科課程の変更承認申請書には、第3項(1)から(9)までの事項を記載するとともに、(12)及び(13)の書類を添えなければならないこと。

第10 変更の届出に関する事項

- 1 養成施設において次の事項に変更があったときは、施行規則第9条第2項の規定により、速やかに、変更の内容を記載した届出書を、知事に提出しなければならないこと。
 - (1) 養成施設の名称、所在地
 - (2) 設立者の住所又は氏名(法人又は団体にあつては、名称又は主たる事務所の所在地)
- 2 養成施設において、施設の各室の用途、構造若しくは面積について、変更を行おうとするときは、変更しようとする2か月前までに変更の内容を記載した届出書を、知事に

提出すること。

- 3 養成施設の校舎を建て替える際の仮校舎や、新校舎の所在地等に変更がある場合は、変更の内容を記載した届出書を知事に提出すること。

なお、建替え後の施設が適当ではないと判明した場合は、是正する必要があるため、建替え等を予定している場合は、県の担当部署に事前相談を行うことが望ましいこと。また、施設の各室の用途、構造、面積等が変更となることを考慮し、変更の届出ではなく、現施設の廃止及び新規施設の指定としても差し支えないこと。

第1 1 入所者数等の届出に関する事項

養成施設においては、毎年4月30日までに、前年の4月1日からその年の3月31日までの入所者の数(生徒を募集しなかったときは、その理由を付す。)及び卒業者の数を知事に届け出なければならないこと。

第1 2 廃止の届出に関する事項

- 1 養成施設を廃止したときは、速やかに、その旨、廃止の理由、廃止年月日及び在学中の生徒の処置を、知事に届け出なければならないこと。
- 2 在学中の生徒の処置については、原則として他の養成施設への編入学をさせなければならないこと。

第1 3 財政に関する事項

- 1 養成施設の運営が財政上健全に行われていること。
- 2 設立者である個人又は法人の経理と養成施設の経理が明確に区別されていること。
- 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ないこと。これらの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こと。
- 4 生徒の入学後追加試験、特別講習会等の目的で、不当に高額な試験料、講習料等を徴収しないこと。
- 5 実習費については、徴収した額が実習のために適正に支出されなくてはならないこと。
- 6 生徒の募集に過大な経費を支出することによって、入学者から徴収する入学金、授業料等の負担を増大させないこと。
- 7 会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類が完備されていること。

第1 4 その他の事項

- 1 次の各号に掲げる書類(その作成に代えて電磁的記録の作成がされている場合には当該電磁的記録を含む。以下同じ。)を備え、かつ、保存していなければならないこと。
 - (1) 学則
 - (2) 日課(時間割)表
 - (3) 養成施設日誌
 - (4) 教職員の名簿
 - (5) 履歴書

- (6) 出勤簿
 - (7) 担当の科目及び一週間当たり授業時間数
 - (8) 学籍簿
 - (9) 出席簿
 - (10) 健康診断に関する表簿
 - (11) 入学者の選択及び成績考査に関する表簿
 - (12) 養成施設以外の施設における実習に関する記録
 - (13) 資産原簿及び出納簿
 - (14) 経費の予算決算についての帳簿
 - (15) 機械、器具、図書、その他の備品等の目録
- 2 学則には少なくとも次の事項が記載されていること。
- (1) 修業期間、学年、学期及び授業を行わない日に関する事項
 - (2) 部科及び課程の組織に関する事項
 - (3) 教科課程及び授業日時数に関する事項
 - (4) 学習の評価及び課程修了の認定に関する事項
 - (5) 生徒の定員及び職員組織に関する事項
 - (6) 入学、退学、転学、休学及び卒業に関する事項
 - (7) 授業料、入学料その他の費用の徴収に関する事項
 - (8) 賞罰に関する事項
 - (9) 調理師の免許取得に関する事項
 - (10) 寄宿舎に関する事項
- 3 知事は指導等を行うために必要であると認めるときは、当該養成施設に対し第1項各号に掲げる書類の閲覧を求めることができること。
- 4 必要な職員が置かれていること。
- 5 申請等の手続は、電子メール等のオンライン申請としても差し支え無いが、申請前後に電話等の手段により県の担当部署と調整すること。なお、申請方法にかかわらず、提出する申請書等への押印は不要とすること。

附 則

この要領は平成27年4月1日から適用する。

この要領は令和4年4月1日から適用する。

別表 1

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法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、栄養面、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、その重要性と必要性を理解する。 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、接遇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

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	フードサービス産業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となる外国語の能力、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。

別表 3

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

別紙様式 (別添)