

東京都製菓衛生師養成施設遵守要項

平成28年3月31日27福保健健第11086号
改正 令和元年12月4日31福保健健第1401号
改正 令和2年2月3日31福保健健第1753号

第1 指定申請に関する事項

- 1 指定を受けようとする製菓衛生師養成施設(以下「養成施設」という。)の設立者は、次に掲げる事項を記載した指定申請書等を、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。
なお、募集を開始する日を勘案して時間的に十分な余裕を持って申請すること。
 - (1) 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(法人にあっては、主たる事務所の所在地及び名称)
 - (3) 養成施設の長の住所、氏名及び履歴
 - (4) 養成課程の別
 - (5) 教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別
 - (6) 生徒の定員及び学級数
 - (7) 入所資格
 - (8) 入所の時期
 - (9) 修業期間及び教科課程
 - (10) 入学料、授業料及び実習費の額
 - (11) 校舎の各室の用途及び面積並びに建物の配置図及び平面図
 - (12) 学習用の器具その他の備品の目録
 - (13) 設立者の資産状況及び養成施設の経営方法
 - (14) 設立後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
- 2 2以上の養成課程を設ける養成施設にあっては、1の(5)から(10)までの事項は、それぞれの養成課程ごとに記載しなければならないこと。
- 3 通信課程は、昼間課程又は夜間課程を設置する養成施設に限って、設置することができるものであること。
- 4 通信課程を併せて設ける養成施設にあっては、指定申請書記載事項以外に次の事項を申請書に記載し、通信教材を添付しなければならないこと。
 - (1) 通信指導の方法
 - (2) 添削指導の方法
 - (3) 面接指導の方法
 - (4) 課程修了の認定方法
- 5 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(設立者が法人又は団体であれば定款、寄付行為、条例等)
 - (2) 養成施設の長の履歴書
 - (3) 専任教員、兼任教員及び助手の履歴書(免許証の写し等、資格を証す

- る書類を添付) 及び就任承諾書
- (4) 学則
 - (5) その他
 - ア 時間割表
 - イ 教員の一週間当たりの教科科目別、授業時間一覧表
 - ウ 入学者の需要見込み(市場調査結果等)
- 6 養成施設の指定申請書の作成に当たっては、別紙第1号様式を参照すること。
- 7 生徒募集及び広告については、学校教育法(昭和22年法律第26号)など他の関係法令等により時期が定められている場合を除き、内容について問題ないと認められる場合は、申請書受理後、申請者の責任において実施できるものであること。

第2 変更等承認申請に関する事項

- 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受けること。
- (1) 生徒の定員及び学級数
 - (2) 生徒の定員の変更に伴う施設の構造設備
 - (3) 養成施設の廃止
- 養成施設の廃止しようとする場合にあつては、廃止が決定した時点で相談の上、それ以外の事項にあつては変更しようとする日の4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すること。
- なお、定員変更の承認を受けずに変更後の定員による生徒の募集を行うことは認められないため、募集を開始する日を勘案して時間的に十分な余裕を持って申請すること。
- 2 変更等承認申請書には、次の(1)から(13)までに掲げる事項を記載するとともに、(14)から(15)までに掲げる書類を添付すること。
- (1) 養成施設の名称及び所在地
 - (2) 変更する事項及び変更の事由
 - (3) 変更予定年月日
 - (4) 養成課程の別
 - (5) 変更前及び変更後の生徒の定員、同時に授業を行う生徒の数及び学級数
 - (6) 入所の時期及び入所資格
 - (7) 変更後の教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別
 - (8) 変更前及び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) 学習用の器具その他の備品の目録
 - (10) 修業期間及び教科課程
 - (11) 入学料、授業料及び実習費の額
 - (12) 変更後2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
 - (13) 通信課程に係る変更にあつては、変更前及び変更後の授業の方法
 - (14) 過去三年間の生徒の募集状況

- (15) その他
 - ア 通信課程の新設に係る場合は、通信養成に使用する教材
 - イ 学則
 - ウ 教員等の履歴書（該当教員等の免許証の写し等、資格を証する書類を添付）及び就任承諾書
 - エ 時間割表
 - オ 教員の一週間当たりの教科科目別、授業時間一覧表
 - カ 入学者の需要見込み（市場調査結果等）
- 3 前項に掲げる事項のうち、(6)、(10)、(11)、(13) 及び (15) の事項については、変更又は該当しない場合、省略しても差し支えない。
- 4 養成施設の廃止及び養成課程の一部の廃止を伴う承認申請書には、次の(1) から (4) までに掲げる事項を記載するとともに、養成課程の一部の廃止に係る場合は、(5) に掲げる書類を添付すること。
 - (1) 養成施設の名称及び所在地
 - (2) 廃止の予定年月日
 - (3) 廃止の理由
 - (4) 入所中の生徒の処置方法
 - (5) 廃止後の2年間の財政計画及びこれに伴う収支予算
- 5 変更等承認申請書の作成に当たっては、別紙第2号様式を参照すること。

第3 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るときは、変更後、1か月以内に、変更の内容を記載した届出書を知事に提出すること。
 - (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、名称及び主たる事務所の所在地）
 - (3) 養成施設の長の氏名
 - (4) 修業期間及び教科課程
 - (5) 通信課程における授業の方法
 - (6) 通信課程における通信課程修了の認定方法
 - (7) 通信課程における通信教材の内容
 - (8) 施設の構造設備（生徒の定員の変更を伴う場合は除く。）
 - (9) 入学料、授業料及び実習費の額
 - (10) 養成施設の教員
- 2 前項の届出が、養成施設の長の変更に係るものは、新たに長となった者の履歴書を、通信課程における通信教材の内容の変更に係るものであるときは、当該通信教材を、それぞれ届出書に添付すること。
- 3 第1項(10)の届出が、教員の採用に係るものであるときは、新たに教員となった者の履歴書及び就任承諾書を添付すること。
- 4 変更届の作成に当たっては、別紙第3号様式を参照すること。
- 5 届出書の提出を東京電子自治体共同運営電子申請システムにて行う場合は、届出書への法人印、代表者の公印等の押印を省略することができる。

第4 指定取消しに関する事項

- 1 設置者の申請による指定の取消しをしようとする時は、取消しをしようとする日の3カ月前までに、次の(1)から(4)までに掲げる事項を記載した取消承認申請書を知事に提出すること。
 - (1) 養成施設の名称及び所在地
 - (2) 取消の予定年月日
 - (3) 取消の理由
 - (4) 入所中の生徒の処置方法
- 2 養成施設が指定基準に適合しなくなった場合等における指定の取消し
 - (1) 指定養成施設が指定基準に適合しなくなったおそれがある場合は、設置者又は長に対して報告を求め、必要に応じて現地調査等を行い確認する。なお、指定養成施設はこの調査に協力すること。
 - (2) 報告徴収・実地調査等の結果、基準への不適合が確認された場合は、当該養成施設に改善を求める。
 - (3) 指定養成施設に対して改善を求めても改善できない場合や改善される見込みがない場合には、取消しする。
- 3 第1項に係る取消申請書の作成に当たっては、別紙第4号様式を参照すること。

第5 教員に関する事項

- 1 教員の数は、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人以上は製菓に関して十分な知識又は経験を有する(製菓衛生師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)専任教員であること。

なお、製菓実習については、専任教員及び助手を置くように努めること。
- 2 専任教員とは、他に常勤の職を有しない教員をいい、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
- 3 教員の資格は、別表1に準拠するものとする。

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 学校教育法(昭和22年法律第26号)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。
- 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、確実かつ適正に行われること。
- 4 養成施設は、教育上有益と認められるときは、当該養成施設が定めるところにより、生徒が当該養成施設以外の専修学校、高等学校、短大、大学等に

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)を超えない範囲で当該養成施設における教科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。

5 規則第18条第1号イに定める教科科目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。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て差し支えないこと。

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こと。

第7 授業に関する事項

1 養成施設における各教科科目の内容及び時間数は、別表2に準拠するものとする。

2 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単位とすること。

第8 製菓実習に関する事項

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、平成31年1月23日付生食発0123第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」のとおりとすること。

第9 施設設備に関する事項

養成施設の指定の申請があった場合において、その施設が現存の他の教育機関、営業施設等に併設し、又は施設設備を共用するときは、施設設備の使用状況、教育課程の組方等を考慮し、製菓衛生師の養成に支障がないものであること。

第10 指定基準等

1 昼間課程及び夜間課程に係る基準

(1) 必修科目の授業時間は、別表2のとおり。

(2) 養成施設の長は、もっぱら養成施設の管理の任に当たることができる者であって、かつ、製菓衛生師の養成に相当であると認められるものであること。

(3) 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人以上は製菓に関して十分な知識又は経験を有する(製菓衛生師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)専任教員であること。

なお、製菓実習については、専任教員及び助手を置くように努めること。

(4) 教員は、製菓衛生師の養成に相当であると認められるものであること。
(別表1参照)

(5) 1学級の生徒数は、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、この限りではない。

- (6) 校舎は、教員室、事務室、同時に授業を行なう学級の数を下らない数の普通教室及び製菓実習室を備えているものであること。
- (7) 普通教室及び製菓実習室の面積は、生徒1人当たり1.65㎡以上あること。
- (8) 別表3に定める学習用器具その他の備品を有するものであること。
- (9) 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。
- (10) 経営方法は、適切かつ確実なものであること。

2 通信課程に係る基準

- (1) 昼間課程及び夜間課程に係る基準の(3)、(4)、(9)及び(10)に該当するものであること。
- (2) 定員は、当該養成施設における昼間課程又は夜間課程の定員(昼間課程と夜間課程とを併せて設ける養成施設にあつては、そのいずれか多数の定員)の3倍以内であること。
- (3) 教材は、別表4に定める単位及び単元に従って構成され、各教科科目相互の関連が十分とれており、その内容は次によるものであること。
 - ア 学校教育法第57条に該当するものを標準として理解しやすいこと。
 - イ 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。
 - ウ 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。
 - エ 自学自習についての便宜が適切に与えられていること。
- (4) 通信課程における指導は、通信指導、添削指導及び面接指導とし、その方法は、次によること。
 - ア 通信指導は、計画的に行うこと。
 - イ 添削指導は、(3)に基づいて定める各単元について1回以上行うこととし、添削にあたっては、採点、講評、学習上の注意等を記入すること。
 - ウ 面接指導は、別表4に定める単位及び単元に従って行うこと。
 - エ 面接時間の総時間数は、204時間(菓子製造業に従事している者である生徒に対する面接指導にあつては、102時間)以上とし、各単位ごとの指導時間数は、別表3に定める基準によること。
 - オ 面接指導の一回の日数は、5日以上とし、1日の指導時間数は、7時間以内であること。
 - カ 面接指導を行う場所は、当該養成施設の校舎であること。ただし、当該養成施設の校舎において面接指導を行うことが困難であると認められる生徒については、他の養成施設その他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こと。

附 則

- 1 この要項は、平成28年3月31日から施行し、平成27年4月1日から適用する。

- 2 この要項の施行の際、現に指定申請書等の提出などの手続を行っていたものについては、平成27年4月1日に遡及して適用する。

附 則

- 1 この要項は、令和元年12月4日から施行し、平成31年4月1日から適用する。
- 2 この要項の施行の際、現に指定申請書等の提出などの手続を行っていたものについては、平成31年4月1日に遡及して適用する。
- 3 令和2年3月31日までに製菓衛生師法施行規則第19条に規定する指定養成施設に入所した生徒に係る昼間課程及び夜間課程の各教科科目の時間数に関しては、なお従前の別表2に準拠することができる。
- 4 平成31年1月23日時点で、現に存する指定養成施設の昼間課程及び夜間課程の専任教員、教員の資格、各教科科目の時間数及び製菓実習に関する校外実習については、本遵守要項の第10 1 (3)、別表1、別表2及び平成31年1月23日付生食発0123第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別紙「製菓衛生師養成施設における校外実習について」の規定にかかわらず、令和2年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。

附 則

この要項は、令和2年2月3日から施行し、令和2年4月1日から適用する。

別表1

科 目 名	教 員 の 資 格
衛生法規	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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地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
--	--

別表 2

教科科目	単位数	総時間数	講義時間	実習時間
衛生法規	1	30	30	
法学大意		3	3	
法学に関する基礎的事項				
衛生行政概説		9	9	
衛生行政に関する基礎的事項				
わが国の衛生行政機構				
製菓衛生師法		9	9	
製菓衛生師法の沿革				
製菓衛生師法の概要				
関係法令		9	9	
食品衛生法の概要				
衛生関係法令の概要				
公衆衛生学	2	60	60	
公衆衛生学		8	8	
公衆衛生学の概要				
公衆衛生の意義				
公衆衛生の現状				
衛生統計				
環境衛生		20	20	
環境衛生の意義				
環境と健康				
疾病の予防		20	20	
感染症の予防				
生活習慣病の予防				
労働衛生		12	12	
労働と健康				
安全衛生管理				
食品学	2	60	60	
食品学		12	12	
食品学の概要				
食品の種類と成分				
食品の変質とその防止		24	24	
食品の変質				
食品の変質の防止				
食品の生産と消費		24	24	
食品の消費構造の変化				
食品の生産と輸入				
食品の流通と価格				

食品衛生学	4	120	96	24
食品衛生学		17	17	
食品衛生学の概要				
食品衛生の意義				
食品衛生の現状				
食中毒		22	22	
食中毒の発生状況				
食中毒の病因物質と予防対策				
菓子と食中毒				
食品添加物		19	19	
食品添加物の種類と使用方法				
菓子と食品添加物				
食品中における有害物質		19	19	
化学物質による環境汚染と生物濃縮				
農薬及び動物用医薬品中の残留				
食品中の異物				
衛生管理		43	19	24
食品の取扱い				
施設、設備の要件と管理				
営業者の責務				
総合衛生管理製造過程				
食品の保存と表示				
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 製菓理論 製菓理論 菓子の分類 菓子の原材料 菓子の包装	3	90 90	90 90	(45)
製菓実習 基礎実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習 専門実習 和菓子実習 洋菓子実習 製パン実習	16	480 180 300		480 180 60 60 60 300

- 備考：1) 製菓理論は、原則講義により行うものとするが、45時間以内に限り、実習により代替しても差し支えないものとする。
- 2) 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るものとする。
- 3) 製菓実習は、実技試験を行い、合計点が満点の概ね6割以上である者を終了した者とする。
- 4) 上記3)でいう実技試験とは、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）の実技について行うこと。

別表 3

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
オーブン	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

別表 4

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

教科科目	単位	単元	面接指導(菓子製造業に従事している者である生徒に対するものを除く。)の指導時間数	菓子製造業に従事している者である生徒に対する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	二時間以上	一時間以上
	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	二時間以上	一時間以上
	三 関係法令	1 食品衛生法の概要 2 衛生関係法令の概要	二時間以上	一時間以上
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	三時間以上	二時間以上
	二 環境衛生	1 環境衛生の意義 2 環境と健康	六時間以上	三時間以上
	三 疾病の予防	1 感染症の予防 2 生活習慣病の予防	六時間以上	三時間以上
	四 労働衛生	1 労働と健康 2 安全衛生管理	三時間以上	一時間以上
食品学	一 食品学	1 食品学の概要 2 食品の種類と成分	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
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	三時間以上	一時間以上
	二 食中毒	1 食中毒の発生状況	四時間以上	二時間以上

		2 食中毒の病因物質と予防対策 3 菓子と食中毒		
	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	四時間以上	二時間以上
	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	四時間以上	二時間以上
	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	九時間以上	五時間以上
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	二時間以上	一時間以上
	二 栄養素の機能	栄養素の機能	三時間以上	一時間以上
	三 栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収	三時間以上	一時間以上
	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	四時間以上	三時間以上
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	四時間以上	二時間以上
	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	八時間以上	四時間以上
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	三十六時間以上	十八時間以上
	二 製菓実習 1 基礎実習	(一) 和菓子実習	十二時間以上	六時間以上
		(二) 洋菓子実習	十二時間以上	六時間以上
		(三) 製パン実習	十二時間以上	六時間以上
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	四十八時間以上	二十四時間以上	

別紙第1号様式から別紙第4号様式まで（略）