

○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

(平成十一年三月三十日)

(厚生省告示第七十七号)

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)第七条第二号ハ並びにニ(3)及び(4)の規定に基づき、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を次のように定め、平成十一年四月一日から適用し、昭和四十二年二月厚生省告示第五十号(製菓衛生師養成施設の通信課程の教材に係る単位及び単元等を定める件)は、平成十一年三月三十一日限り廃止する。

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	三時間以上	一時間以上

		2 食品衛生の意義 3 食品衛生の現状		
	二 食中毒	1 食中毒の発生状況 2 食中毒の病因物質と予防対策 3 菓子と食中毒	四時間以上	二時間以上
	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 2 専門実習	(一) 和菓子実習 (二) 洋菓子実習 (三) 製パン実習 和菓子実習、洋菓子実習又は製パン実習のうちいずれか	十二時間以上 十二時間以上 十二時間以上 四十八時間以上	六時間以上 六時間以上 六時間以上 二十四時間以上