

－ 高等学校学習指導要領「家庭」(専門学科)に「総合調理実習」の科目が加わる －

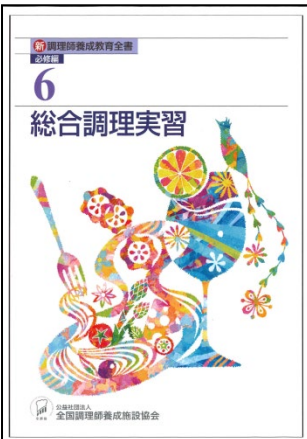
『新調理師養成教育全書<必修編>』 「総合調理実習」 新しく加わった「総合調理実習」の教科書に最適!!

編集・発行:公益社団法人 全国調理師養成施設協会

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)が、調理を総合的に学ぶ教科書として発行している「総合調理実習」は次のとおりで、高等学校「家庭」(専門学科)の新科目「総合調理実習」の履修内容を網羅しています。

【目次】

- 第1章 調理施設・設備
1 調理施設
2 調理設備
3 調理システム
第2章 集団調理実習
1 集団調理実習にあたって
2 集団調理実習の進め方
3 大量調理の特徴と調理技術
4 献立作成と調理
第3章 接客サービス
1 求められるサービス
2 接客サービスの基本
3 接客実務
4 食卓の演出
5 クレーム対応
第4章 飲食店開業計画
1 調理師とフードビジネス
2 飲食店の開業



【高等学校学習指導要領の改訂】

- 2018年3月、9年ぶりに高等学校学習指導要領が改訂された。2022年度より実施の予定。
● 今回の改訂では、「子供たちに求められる資質・能力とは何かを社会と共有し、連携する社会に開かれた教育課程を重視」などの基本的な考え方をもとに作成された。
● その中の「主として専門学科において開設される各教科」の「家庭」の中に、新たに「総合調理実習」が加わった。
● 「総合調理実習」では、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、調理を総合的に捉え、食生活関連産業を担う職業人として必要な資質・能力を育成することを目指している。
● 「総合調理実習」指導項目
調理用施設・設備及び調理機器、大量調理、食事環境とサービス、調理師と食生活関連産業

【概要】

- 1 名称 『新調理師養成教育全書<必修編>』 第6巻「総合調理実習」
2 価格 定価1,300円(税込み)
3 判型 B5判
4 ページ数 192ページ
5 発行日 2018年2月26日
6 販売方法 当協会により直接販売: 問合せ先[TEL:03-3374-5381]

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国215校の調理師学校を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。教育教材図書の編纂、調理技術コンクールや教職員セミナーの実施、食育推進事業等、より充実した養成教育を目指し幅広い事業活動を展開している。



会長 服部幸應

<当りリリースのお問い合わせ>

公益社団法人 全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階 TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:jun-k@jatcc.or.jp 担当:松下