

◎ 学科の特長

「毎日が日本料理」の1年間。 多彩な実習スタイルで現場即戦力を育成する。

日本料理を極めていくための学びに特化した学科。それが、日本料理本科です。日本料理の技法を基礎から徹底的に身につけ、「すし」「てんぶら」といった、強く求められる専門料理の技術も追求します。

**最大のテーマは「正確性」。
基本技法を確実に身につける。**

個人実習

「切る・焼く・煮る・蒸す・揚げる」の5つの基本技法を習得。各自事前に動画教材で手順を確認し、実習当日は先生の指導のもとで繰り返し練習します。「正確性」の追求が第一の目標です。



個人実習では、授業の中で全員が数多くの「魚をおろす」練習をします。さまざまな種類の魚を使って、ただ体験するだけではなく、正しい手順できれいにおろせるようになることが目標です。



理解が深まる!

反転授業

事前にt-ラーニング解説動画を見てポイントを確認することで理解度が上がります。実践しながら意見を出し合うことで、改善点を導き出せるので、実習時間より深い学びの場にすることができます。

*「t-ラーニング」とは、辻調グループ独自のeラーニングシステムの名称



事前に自宅などで動画を見てポイントの確認をし、用紙に書き出す。

グループで協力しあって
課題メニューに挑戦。

グループ実習

すべての料理を同時に最適な状態で提供するための段取りをふまえたタイムスケジュール作成や役割分担、チームワークなど、プロの現場に通用する実践力を養うための実習です。現場ながらの雰囲気で、実習を行います。



松花堂弁当の形状は正方形の仕切りがあり4つに分けられています。この形状をうまく利用して温かい料理と冷たい料理、常温が適正の料理を1つの器に盛り付けることができます。それぞれの料理にふさわしい温度帯に仕上げることが最も大切。時間配分とチームワークで、盛り付けも美しく仕上げます。



実習中、学生同士で指摘しあいながら実践。できしたことできなかったことを書き出す。



先生の見本を見ながら、再確認。自分たちだけでは学び取れなかったことに気づく。



さらに個人で実践。指摘されたことや振り返りで気づいたことを実行し、学びを深める。