

ステップアップ・チャート



段階的に学ぶステップアップシステム

着実にステップアップを重ねていける
カリキュラムを学科ごとに整備しています。

第1学年 日本料理本科と共通 ▶ P56

第2学年

日本料理の基本技術を磨き上げて、状況に応じた
スピード感覚を持つことで、企業が求める対応力
を身につける。

日本料理の五法を身につけることで、自分で考案
した料理を再現でき、会席料理のコースの組み立
てができるようになる。

食材の特徴を活かす方法を学ぶ

前期【前半】

日本料理理論Ⅱ

●魚介・野菜の食べ合わせ ●野菜の特徴に応じた漬物、干し野菜 ●生ず
しの応用(うまみ成分との関係性) ●魚の鮮度、魚、肉類骨付き、骨無しで
の食材の活かし方の違い ●ぬか床と干し野菜のつくり方



飲食店経営について学ぶ

前期【後半】

食環境マネジメント概論

●フューチャーフードデザイン ●ジオ・ガストロノミー ●飲食店の概要と
動向 ●事業計画書の作成方法 ●店舗コンセプトを考える ●持続可能な
食循環 ●飲食店開業のメリット・デメリット ●開業に必要な知識と心構え
●開業に必要なお金の知識 ●変化する飲食店と求められる人材



食のコーディネートと世界の食環境を知る

後期【前半】

日本食文化概論Ⅱ

●日本酒の基礎知識(日本酒の原料と製造工程、日本酒と料理の相性) ●漆
器の基礎知識(本物の漆器を使うことの良さを知る) ●日本茶の基礎知識
(日本茶の淹れかた、日本茶の評価と鑑定、日本茶と料理のペアリングな
ど) ●精進料理(会席料理と精進料理の違い、献立構成など)

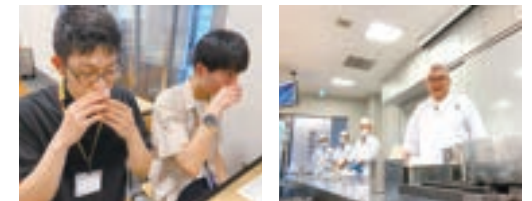


あらゆる角度からおいしさの仕組みを学ぶ

後期【後半】

日本料理理論Ⅱ ～おいしさの科学～

●おいしさを感じる心と脳の仕組み ●だし汁のおいしさはなぜ生まれる
のか ●食材を切るときに考えなくてはいけないこと ●塩が食材に及ぼす
効果 ●「ゆでる」「煮る」が食材に及ぼす効果 ●「焼く」「蒸す」が食材に及
ぼす効果と熱源の種類 ●「揚げる」が食材に及ぼす効果



講習・講義

実習

グループ実習

個人実習

STEP 5

正確さとスピードを磨く

前期【前半】



グループで話し合い、仕込み
から仕上げまでの段取り、時間
帯などを記した「調理工程表」
を作成。徐々に課題の品数を
増やしながら、計画通りに調理
して時間内に料理を仕上げる
ことができる。また、会席料理
の最後に提供される“和スイー
ズ”の実習がはじまる

STEP 6

反復で応用力に磨きをかける

前期【後半】



実習前日にミーティングや仕
込みを行い、当日はグループ
ごとに作成した「調理工程表」
に沿って、まる1日かけて料理
を完成。第1学年で学んだ料理
を繰り返しつくり「料理の完成
度」と「仕上がりの時間」を磨き
上げる



日本料理の技法について徹底
的に練習。特殊な食材(穴子・
鰻の復習と新たにすっぽん)
や、より繊細な取り扱いを求め
られる食材に取り組むことで
無理なく技術の幅を広げ、すべ
て一人でやり切ること自信
をつけ、実力を磨く

STEP 7

自ら考え、段取り力を身につける

後期【前半】



当日ギリギリに発表される課題
に挑戦。過去の実習の応用(調
理法は同じだが食材が異なる
等)に取り組む。火口の数、料理
の種類、客数などの条件変化に
応じて段取りをつけることで、よ
り実践的な対応力を磨く



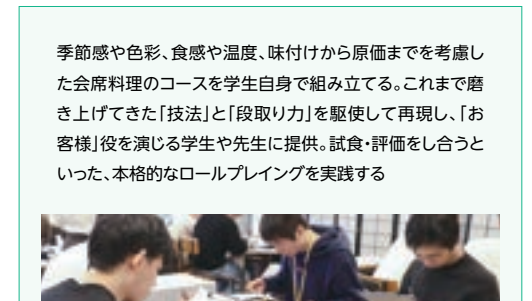
事前に自宅などでeラーニング
解説動画を視聴して各自でポ
イントを確認・整理しておく。実
践を繰り返しながら意見を出し
合うことで改善点を導き出す。
また、仕上がりの良し悪しを試
食し「味覚」も鍛える

※「e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

STEP 8

会席料理の献立を考案し、再現する

後期【後半】



季節感や色彩、食感や温度、味付けから原価までを考慮し
た会席料理のコースを学生自身で組み立てる。これまで磨
き上げてきた「技法」と「段取り力」を駆使して再現し、「お
客様」役を演じる学生や先生に提供。試食・評価をしよう
といった、本格的なロールプレイングを実践する

STEP5～6 目標

STEP7～8 目標