

○ ステップアップ・チャート

第1学年 ← 日本料理本科と共に P56

第2学年



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。

講習・講義

実習

グループ実習

個人実習

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



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“和スイーツ”的実習がはじまる

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

STEP 5～6 目標

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)



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

STEP 5～6 目標

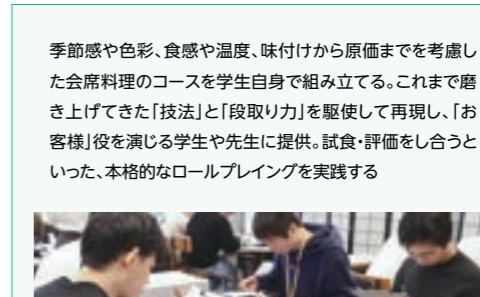
事前に自宅などでtラーニング解説動画を視聴して各自でポイントを確認・整理しておく。実践を繰り返しながら意見を出し合うことで改善点を導き出す。また、仕上がりの良し悪しを試食し「味覚」も鍛える

※「tラーニング」とは、調理グループ独自の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・評価をし合うといった、本格的なロールプレイングを実践する



STEP 7～8 目標