

# Curriculum

実習を中心にした3つの授業スタイルで、  
わかりやすく、効果的に、確実にレベルアップ。

## 実習

「個人」と「グループ」で実習をする事で  
確実にレベルアップ

### 「個人実習」

日本料理の基本となる「切る・焼く・煮る・蒸す・揚げる」の五つの技法を先生の指導を受けながら、各自が仕込みから仕上げまでを行います。何度も繰り返し練習し、習得度を高めていく事で個々のスキルを高めます。

### 「調理実習」

これからつくる料理を事前に先生がつくりながら調理法や食材の扱い方、盛り付け方、器の名称の解説をうけます。またグループで料理をつくる為の計画表を作成し、より理解を深めます。グループ単位でつくりあげチームワークを養い、このサイクルを段階的に繰り返すことで効果的に技術の向上をはかります。実習後にグループで振り返る事で習得すべきポイントを再確認。後期には、自分達で仕上げた料理をお客様役の学生に提供する事で、より現場に近づく為の実習を行います。

## 理論

「日本料理理論」で料理のなぜを理論的に学び、知ることによって応用力を身につけます。  
また料理人に必要な知識を学ぶ「専門教養」は実習の理解にも役立ちます。

### 「日本料理理論」

昔から最も適切な調理法として伝えられてきた優れた方法や技術には「基本となぜ」が存在します。これが調理を上手にすることの原理となっています。調理技術に関する原理を知ることによって、一度作った料理を同じように調理しようとしたとき、あるいは異なる材料を用いた応用料理をつくらうとしたときにどこがポイントか、何を換えればよいのかが分かるようになります。

### 「専門教養」

プロの料理人として欠かせない食品管理の知識や経営に活かせる店舗マネジメントのノウハウを学びます。さらに「選択授業」では伝統文化である書道・華道・茶道まで、「専門教養」では日本料理を仕事としていく上で身につけておきたい教養を広く学んでいきます。

## 1週間の時間割例

(2019年度予定)

ホームルーム 9:00～9:10	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 限目 9:10～10:40	調理実習	個人実習	専門教養 (食品衛生学)	調理実習	日本料理理論
2 限目 10:50～12:20	調理実習	個人実習	専門教養 (キャリアパス)	調理実習	日本料理理論
3 限目 13:10～14:40	調理実習	日本料理理論	就職サポート	調理実習	個人実習
4 限目 14:50～16:20	調理実習	日本料理理論	就職サポート	調理実習	個人実習
放課後	教室開放	教室開放	教室開放	教室開放	

※日本料理理論…技術と知識を増やすための授業

※個人実習…仕込みから仕上げまで一人で行う実習／調理実習…グループ単位で役割を分担し行う実習

※教室開放…教室を開放していますので、自分の苦手な技術などを練習することも可能です。