

3年間で「調理師免許」と「製菓衛生師」のWライセンス取得をめざします

調理
2年 + 製菓
1年

大阪成蹊短期大学 調理コースで基礎から応用までしっかり学び、2年間で調理師免許を取得します。

その後、専攻科 製菓衛生師コースで1年間、洋菓子・和菓子・製パンの技術と知識を深め、
製菓衛生師の受験資格取得を目指します。

なお、製菓衛生師コースは、調理コースで1年間学んだ後に進路選択が可能です。

わからないことは
すぐに質問できる環境で
基礎から安心して学べます。

1年次 調理技術を学ぶ

- 食生活と健康I ■ 食品衛生学I ■ 基礎調理実習 ■ 調理実習V ■ 色彩学
■ 食品学I ■ 食品衛生学II ■ 調理実習I ■ フードランゲージ ■ 食文化演習
■ 食品学II ■ 食品衛生学実習 ■ 調理実習II ■ 学外調理実習 (ヨーロッパ
■ 栄養学I ■ 調理理論I ■ 調理実習III (インターンシップ) ■ 食文化研修
■ 栄養学II ■ 調理理論II ■ 調理実習IV ■ 接遇マナーI 旅行)

確かな基礎技術が身につく

包丁の研ぎ方や基本の野菜の切り方、魚の三枚おろし、卵料理など、丁寧な指導で料理の基礎技術を一つひとつ着実に習得します。



和・洋・中の人気メニューを数多く学ぶ

日本・西洋・中国料理の定番から人気メニューまでを豊富に実習し、調理の流れやポイントを身につけます。



2年次 調理技術を高める・磨く

- 食生活と健康II ■ 調理理論III ■ 調理実習VI ■ 製菓実習I
■ 食生活と健康III ■ 調理理論IV ■ 調理実習V ■ 接遇マナーII
■ 栄養学III ■ 調理理論V ■ 食文化概論 ■ 学外調理実習 (インターンシップ)
■ 食品衛生学III ■ 食品衛生学実習 ■ 食文化研修 ■ フードサービス実習
■ 食品衛生学IV ■ 食品衛生学実習II ■ 食文化研修旅行

レストラン現場さながらの実習で実践力を高める

お客様への料理提供を通して、高度な調理技術やサービス技能を習得します。



Profile

日本料理だけでなく、西洋料理や中国料理、すし料理、給食特殊料理などの専門調理師免許・調理技能士を持つ。料亭からニューヨークの日本料理店、京都での調理長など幅広い実務経験を有する。

調理コース主任
松野 陽 教授



Profile

1986年にロイヤルホテルに入社、シェフパティシエとして洋菓子分野に携わる。製菓衛生師免許、調理師免許、I級菓子製造技能士などを保持し、2015年には大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)を受賞。

製菓コース主任
沖 忠浩 教授



技術が
身につくと、
料理がもっと
楽しくなり、
学ぶ意欲も
自然と
高まりました。



「Wライセンス」取得へ

専攻科での学び(1年)

- 衛生法規 ■食品衛生学I ■栄養学II
■公衆衛生学I ■食品衛生学II ■製菓実習II
■公衆衛生学II ■食品衛生学III ■製菓実習III
■食品学I ■食品衛生学実習 ■製菓実習IV
■食品学II ■栄養学I ■製菓実習V
■食品衛生学IV ■製菓実習I ■製菓実習VI

1年間で
製菓衛生師免許受験資格に
必要な技術・知識を修得

洋菓子・和菓子・パンの技術と専門知識を基礎から学び、卒業後に製菓衛生師取得を目指します。



実験・実習を積み重ねて
食品の安全・衛生の専門知識を修得

食品にとって安全性は非常に重要です。授業では生鮮食品の鮮度判定、食中毒の原因となる微生物の検出などの実験・実習を実施。衛生管理の重要性を学び、製菓衛生師に必要な食品衛生知識を身につけます。



短期大学卒業 → 専攻科入学

卒業料理作品展

2年間の学びの集大成として、完成度の高い料理作品を上げます。

