

調理・製菓学科、栄養学科の学生対象

高度調理・製菓技術コース

▶ 短期大学卒業後の専攻科にて、さらに学びを深めることができます。

短期大学を卒業後、専攻科にてさらに1年間専門的に学ぶことで、各自が希望する力を伸ばし、将来の選択肢を広げることができます。

調理・製菓のスキルをさらに極め、幅を広げたり、これまで以上のスキルを身につけたりすることができます。

さらには、メニューや商品の企画開発～販売までのプロセスやサービスなどを学ぶ機会を得ることで、調理・製菓・栄養のスキルを持つ企業人としての将来も広がります。

学びの3つのポイント

Point 1

専門性の高い
実習内容で応用力を高める

2年間で修得した料理やお菓子作りの技術や知識をさらに向上させるための工夫が盛り込まれたカリキュラム。楽しさと成長を両立させつつ、食への探究心を育みます。

Point 2

ワンセルフの実習で、
実践力や思考力を育成する

後期では、グループワークで得た知識や技術を、自分の中で統合しアウトプットします。仕込みから仕上げまでを自分一人で行うことで、現場で活躍できる個人力を伸ばします。

Point 3

企業と連携し、
商品の開発から販売までの
プロセスを学ぶ

企業のニーズや課題についての理解を深めながら、メニュー開発やプレゼンテーションを行います。実践的なスキルを身につけて、「食」業界に幅広く対応できる人材をめざします。

授業ピックアップ

カフェクリエイト実習

調理・製菓における
応用力を養う

実際のレストランやカフェで提供される料理やデザートに合わせ、自分一人で仕上げる実習を中心として行い、実践的なセンスを磨きます。

実践製菓実習

現場で必要とされる
高度な技術を養う

製菓業務の中で即戦力として求められる、絞り・ナッペ・細工菓子等の技術、またデコレーションケーキ製造に特化した実用的なスキルの修得を目指します。

開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱ

飲食店の開業を想定した
マネジメントの実践

専門店のオーナーとして、美味しいレシピの探究をしながら、販売価格や必要経費を考慮し、利益を上げるために必要な販売数を明確にします。これにより、店舗開業における基本的なマネジメントスキルを育成します。

販売ラッピング演習Ⅰ・Ⅱ

製造から販売までの
プロセスを体験

お菓子や加工品を製造し、商品としてラッピングしたものを学内で販売します。この授業を通して商品の製造から販売に至るまでの流れと手法を学びます。

食品加工演習

食品加工の技術を修得

添加物の種類や危険性などを学修し、安全性に配慮した「食」の知識を身につけます。また、ヨーグルトや味噌などの発酵食品の加工技術を学び、食品業界への興味・関心を一層高めます。

4年制大学の講義を受講

食業界のマネジメント力を
身につける

食品開発論、販売マネジメント論、食品加工論、外食・中食産業論、サービスマネジメント論など、大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースの講義科目が受講可能です。

