大阪成蹊短期大学の学びが

さらに進化します

NEW

高度調理・製菓技術専攻科を設置

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のスタイルに合わせ、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。

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。

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、1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。

沖 忠浩 教授

「食」の幅広い学びが、自らの可能性を広げるきっかけに。

2年間の学びから、さらなる発展やスキルアップをめざすフィールドとして専攻科が誕生します。そのメリットは大きく、専門的な学びで高度なスキルが身につくのはもちろん、異なる「食」の切り口に触れることで将来の可能性を広げることができます。企業と連携したメニュー開発などの授業を通じて、これまでにはなかった開発職への就職にも挑戦できるように。ともに「食」の奥深さを探求し、社会に出てから即戦力として活躍できる力を身につけましょう。

専門的な学びを深め、めざすは料理とお菓子の二刀流。

コース料理にデザートが欠かせないように、料理とお菓子は深く結びついています。私自身、学生時代は調理師志望でしたが、ホテルでの配属先が製菓だったことで本格的に製菓の道を志すようになりました。専攻科では、その気づきを在学中に得ることができます。調理コースと製菓コース、コースの違う学生たちが互いに助け合い、相互関係を大切にしながら専門性を深めることができる環境です。料理とお菓子とのコラボレーションを学び、「食」業界で総合的に活躍できるプロフェッショナルをめざしましょう。

短期大学〈2年〉 CHOICE 3年目の学びが選択可能 → NEW 高度調理・製菓技術専攻科〈1年〉

短期大学〈2年〉		高度調理・製菓技術専攻科〈1年〉	
調理コース	＋	調理技術を極める・広げる、新たに製菓技術を養う	食業界で必要なスキルを養う
製菓コース	＋	製菓技術を極める・広げる、新たに調理技術を養う	
栄養学科	＋	調理・製菓の技術を養う	