

大阪成蹊大学・大阪成蹊短期大学

食のプロデューサーに

パティシエに

調理師に

栄養士に

フードコーディネーターに

食のプロに、なりきろう！



オープンキャンパス特別プログラム

大阪成蹊フードフェスタ

食ビジネスコース / 栄養学科 / 調理コース / 製菓コース / フードコーディネートコース

大阪成蹊学園の「食」に関する5つの学科・コースが、学びのミニ体験コーナーを多数ご用意しています。
1日でいろいろな「食のプロ」になりきって、自分に合う学科・コースを見つけましょう！



製菓コースの「製菓実習室」
7/12 (日) に完成初披露！



※写真はイメージです。

2016年4月新設の製菓コース(申請中)の専用実習室である「製菓実習室」を、フードフェスタにて初披露します！

石窯を超える焼成とコンピュータ制御システムで世界一と言われる業界でも注目の「バクケン」オープンを導入予定！そのほか、機能的できれいな設備を整え皆さまをお待ちしております。

2015年7月12日(日) 9:45 ~ 15:00
(受付開始 9:15)

当プログラムは
申込者優先制

申込締切：7月10日(金) 17:00
※定員に達し次第、申込を締め切ります。

【申込方法】下記のどちらかでお申込みください

①Webで申込
「大阪成蹊入試NAVI」のオープンキャンパス申込フォームからお申込みください

<http://osaka-seikei-nyushi.jp/>

②お電話で申込
入試事務課へ直接お電話ください  06-6829-2554 「フードフェスタの申込」とお伝えください

【お問い合わせ】

大阪成蹊大学・大阪成蹊短期大学 〒533-0007 大阪府大阪市東淀川区相川3-10-62
入試広報本部 TEL 06-6829-2554 URL <http://osaka-seikei-nyushi.jp/>

※栄養学科および調理・製菓学科は、2016年4月設置予定(申請中)です。

なりきり体験コーナー一覧

当日は、11:00～15:00のあいだ、各学科・コースのさまざまなミニ体験コーナーをご自由におまわりいただけます。

パティシエ

2016年4月、新設。

高度な製菓技術と食品衛生の知識を身につけ、在学中に「製菓衛生師」の取得をめざします。

大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科 **製菓コース**

なりきりミニ体験

- ◆製菓技術のデモンストレーション
- ◆クリームブリュレ ◆プラマンジェ
- ◆クレープ ◆クリームしぼり

栄養士

講義・実験・実習の3つの柱を基本としたカリキュラムで、人の健康を支える栄養士としての専門知識・技術を修得します。

大阪成蹊短期大学 **栄養学科**

なりきりミニ体験

- ◆朝のもう！自分でつくるスムージー
- ◆カロリー半分！アボカドチョコレートタルト
- ◆揚げ油をリサイクル！アロマキャンドル
- ◆カロリーの高い順に並べてみよう ほか

食のプロデューサー

食物理学、経営学、情報学の3領域を基礎として、ビジネスの視点から「食」をとらえる力を養います。

大阪成蹊大学マネジメント学部 **食ビジネスコース**

なりきりミニ体験

- ◆フードアナリスト池田雅子氏「Maruike Cafe」の開業について (11:00～11:30)
- ◆3年生による産学連携カフェプロジェクト発表 (11:30～12:00)
- ◆ひとことPOPをつくってみよう！ ほか

調理師

1年次では調理の基礎技術、2年次では高度な技術と応用力を身につけ、幅広い分野で即戦力として活躍できる調理師をめざします。

大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科 **調理コース**

なりきりミニ体験

- ◆鯛のさばき方のデモンストレーション
- ◆だし巻き玉子 ◆きんぴらにゅう麺
- ◆オムレツ ◆野菜の飾り切り
- ◆鯛のパスタ ◆カフェデザート

フードコーディネーター

調理や製菓の知識・技術と、料理をより一層おいしく提供するためのサービス、テーブルコーディネートの専門知識を身につけます。

大阪成蹊短期大学 調理・製菓学科 **フードコーディネーターコース**

なりきりミニ体験

- ◆料理&デザートのデモンストレーション
- ◆レストランサービス体験① サーバーによる取り分け
- ◆レストランサービス体験② お皿の持ち方
- ◆テーブルコーディネーター体験 ほか

◆編入学について

“食”に関する総合的な学びをもつ大阪成蹊学園。短期大学の栄養学科、調理・製菓学科で学び、「食についてもっと知りたい！」と思う方には、食ビジネスコースへの編入学の道も開かれています。

大阪成蹊短期大学



短期大学での学びを活かせる!!

大阪成蹊大学



食のプロ1日なりきり！モデルコース

「いろんなプロ」になりきるコース

5つの学科・コースの中から、好きな順番でミニ体験コーナーを1～2つずつ回ります。



1・2年生や、いろいろな体験がしたい方におすすめのコースです！

START!

全体ガイダンス

AM 10:00

パティシエ

に、なりきる!

製菓コースの体験コーナーへ

栄養士

に、なりきる!

栄養学科の体験コーナーへ

PM 1:00

調理師

に、なりきる!

調理コースの体験コーナーへ

食のプロデューサー

に、なりきる!

食ビジネスコースの体験コーナーへ

GOAL!

入試相談コーナー

製菓コースに進学したい！
入試に向けて準備しよう!

「1つのプロ」になりきるコース

5つの学科・コースの中から、1つの学科・コースに留まりすべてのミニ体験コーナーを回ります。



3年生や、進路が決まっている方におすすめのコースです！

START!

全体ガイダンス

AM 10:00

フードコーディネーター

に、なりきる!

- ◆料理&デザートのデモンストレーション
- ◆ウエディングパーティー体験 など

PM 1:00

フードコーディネーター

に、なりきる!

- ◆レストランサービス体験
- ◆ラッピング体験 など

(例：フードコーディネーターになりきる場合)

GOAL!

入試相談コーナー

フードコーディネーターコースに進学したい！
入試に向けて準備しよう!