

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
カフェ演習 café seminar		2年	後期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
1単位	演習	選択	特になし	
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目 クッキング、製パン実習、製菓実習、フードコーディネーター演習、フードコーディネーター論、調理学、フードマネジメント、栄養学				
同時に履修しておくことが望まれる科目 クッキング、製パン実習、製菓実習、フードコーディネーター演習、フードコーディネーター論、調理学、フードマネジメント、栄養学				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
牧田泰子	非常勤講師室	授業で説明します。		授業中に指示します
授業の概要 カフェの歴史からカフェの基礎理論を学習し、実習ではドリンク、スイーツ、フードの3つを中心にとらえ、それぞれの分野の知識と技術を習得する。また、店舗運営に関するノウハウを学習する。				
授業の目標 ①カフェの歴史からカフェの基礎理論を習得することができるようにする。 ②カフェ実習をドリンク、スイーツ、フードの3つの実習を中心にとらえそれぞれの分野の知識と技術を習得できるようにする。③店舗運営に関するノウハウを学習し、アドバイスができるようにする。				
授業の方法 カフェ店舗開店に至る理論については講義方式で、調理についてはグループ実習の形で行う。				
学習の成果（学習成果） ①カフェの歴史と店舗の知識を習得することができる。 ②ドリンク、スイーツ、フードのそれぞれの分野の知識と技術を習得し、実際に作ることができる。 ③店舗運営を学び、メニュー開発や店舗づくりに活かすことができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	1、ガイダンス			
第2回目	カフェの歴史について			
第3回目	2、紅茶の種類と入れ方（ホット、アイス）			
第4回目	実習～朝カフェ（バターロール、ハムエッグサラダ添え）			
第5回目	3、ハーブティ&スペシャルティ			
第6回目	実習～クラブハウスサンド、クッキー			

第7回目	4、コーヒーの種類と淹れ方（ドリップ、サイホン）		
第8回目	実習～ ガレット、手作りアイスクリーム		
第9回目	5、スペシャルティコーヒー（ホット）の淹れ方（エスプレッソ、カフェラテ）		
第10回目	実習～バスタ、シーザーサラダ、ティラミス		
第11回目	6、アイスコーヒーの淹れ方（アイスコーヒーカフェ、カフェラテ、アイスカフェオレ）		
第12回目	実習～マクロビカフェ（五穀ごはん、ドライカレー、サラダ）手作りジェラート		
第13回目	7、フレッシュジュースについて		
第14回目	実習～フルーツカッティング、オムライス、コーンチャウダー		
第15回目	8、実技確認（カフェラテ）		
成績評価の方法と基準			
	評価の領域	割合	評価の基準
	授業参加態度	20%	欠席することなく授業に積極的に参加している。
	レポート	60%	各回ごとのレポートを作成し提出する。レポートの内容は構成もしっかりして、課題に対しての要件を充分満たしている。
	調査報告書		
	小テスト		
	試験	20%	カフェラテの淹れ方(評価の方法は授業の中で説明する)
	発表内容（態度含む）		
	その他		
教科書と参考図書			
フードコーディネーター教本			
履修上の留意点・ルール			
指導者の指示、指導を順守し、授業に積極的に参加すること。周辺のカフェなどを見学し、センスを養ってもらいたい。授業の順については、変更することもある。			