

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・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、食品加工学				
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・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、食品加工学				
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	火・金		授業中に指示します
授業の概要				
講義ではカフェの歴史からカフェの運営に関する基礎理論を学習し、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の習得を図る。				
授業の目標				
①カフェの歴史からカフェの運営に関する基礎理論を習得できるようにする。 ②カフェ実習をドリンク、スイーツ、フードの3つの分野を中心にとらえ、それぞれの分野の知識と技術を実践することができるようにする。 ③店舗運営に関するノウハウを学習し、カフェ店舗のメニュー構成に生かすことが出来る様にする。				
授業の方法				
カフェについての基礎知識は講義方式で、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カフェの歴史からカフェの運営に関する基礎理論を修得することが出来る。 ②カフェ実習をドリンク、スイーツ、フードの3つの分野を中心にとらえ、それぞれの分野の知識と技術を修得し、実際に作ることが出来る。 ③店舗運営に関するノウハウを学習し、メニュー開発や店舗づくりに生かすことが出来る。				
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、紅茶の歴史煮ついて / 紅茶の種類と淹れ方			
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） ホットティーの淹れ方			
第5回目	3、アイ스티ーの茶葉の種類と淹れ方			
第6回目	実習～オムライス、コーンチャウダー、フルーツカッティング			
第7回目	4、ハーブティーの歴史及び茶葉の種類と淹れ方			
第8回目	実習～クラブハウスサンド、パバロア			
第9回目	5、コーヒーの歴史と種類及び淹れ方（ドリップコーヒー）			
第10回目	実習～ガレット、手作りアイスクリーム			
第11回目	6、サイホンで入れるコーヒー			
第12回目	実習～ポテトグラタン、温野菜サラダ			

第13回目	7、アイスコーヒーの種類と淹れ方
第14回目	実習～五穀ごはん、ドライカレー、サラダ添え、手作りジェラート
第15回目	8、エスプレッソの歴史と種類及び淹れ方（エスプレッソ、カフェラテ）
第16回目	実習～パスタ、ティラミス
第17回目	9、エスプレッソベースのコーヒーの種類と淹れ方（カフェモカ他）
第18回目	実習～ブルスケッタ、ミネストローネ
第19回目	10、実技試験（カフェラテ）
第20回目	実習～ワッフル、リンゴジャム、おつまみ揚げ物
第21回目	11、中国茶の歴史と種類及び淹れ方（中国茶の淹れ方）
第22回目	実習～薬味たっぷり中国粥、さつまいものあめがらめ
第23回目	12、飲茶について/中国茶の色々」
第24回目	実習～皮から作る手作り餃子の色々、中華スープ
第25回目	13、和カフェについて/ 日本茶の種類と淹れ方
第26回目	実習～具だくさんのすいとん、あんみつの色々
第27回目	14、和カフェ-2 / 抹茶の作法と淹れ方 &抹茶ラテ
第28回目	実習～ 茶巾寿司、太巻き寿司、桜餅
第29回目	15、世界のカフェについて / 生ジュースについて
第30回目	実習～ジャンバラヤ、スパニッシュオムレツ、野菜の生ジュース

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いて、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（評価の方法について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（日本フードコーディネーター協会）

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、授業内容に関しては材料の関係で変更することもある。
