

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
2単位	演習	選択	(フードコーディネーターの資格取得のために受講すると望ましい)	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				
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				
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	金	授業中に指示します	
授業の概要				
本講義では、カフェを運営を行う場合の是非心得ておきたい、カフェの歴史からカフェの運営に関する基礎知識を理解し、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学習し、総合的には、実際の店舗運営に関する場面でその知見を具現化させることが出来ることを目指す。				
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知識を理解し、説明できるようにする。 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、又和食、洋食、中国料理、エスニックなどの分野の知識と技術を実践し具現化できるようにする。 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ようにする。				
授業の方法				
カフェについての基礎知識は講義方式で、調理については出来上がりまでをデモンストレーションを実施するので、調理のコツや手順、出来上がりのクオリティーを学んだ後グループ実習の形で行う。				
学習の成果（学習成果）				
①カフェに関する基礎知識を修得し、説明できる ②カフェ実習で学習したそれぞれの分野の知識と技術を修得し、活用できる。 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、紅茶の歴史について / 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、ババロア			
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緒と淹れ方	
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、さつま芋のあめがらめ	
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、茶まんじゅう 次回ノート及びレポートの提出をすること	
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、野菜とフルーツの生ジュース	
事前・事後学習	授業時に次週の実習内容を説明するので、調理の手順とイメージを膨らませること。	
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%	講話は、板書した内容だけでなく、重要なことは主体的に調べ、書き留めておくこと。調理実習は、デモンストレーションを実施するので、よく見てスムーズに実習に参加する事。料理のクオリティーの高さを高評価とする。
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ことを高評価とする。
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）フォームドミルクでハート形のテが出来ると理想的である。
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		
●実務経験（職種：調理指導、フードコーディネーター、 職歴：通算 50年、25年 ） / 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。材料費として8,000円を徴収します。		