

科目名 Course Name	カフェ演習 Café Seminar			ナンバリング No.	F4-001		
年次	2年	期別	後期	単位数	2	授業形態	演習
担当者氏名	牧田泰子						
連絡先(質問等)	非常勤講師室						
必修/選択	選択						
関連 DP	DP3、DP5						
授業の概要と到達目標	カフェの運営に関する基礎知識及調理技術を実習・演習を通して習得する。 ①カフェの歴史について学び、基礎知識を習得できるようにする。 ②洋風のカフェについての基礎知識を習得し、実習で学んだメニューを作れるようにする。 ③中国風のカフェについての基礎知識を習得し、実習で学んだメニューを作れるようにする。 ④和風のカフェについての基礎知識を習得し、実習で学んだメニューを作れるようにする。 ⑤エスニックのカフェについての基礎知識を習得し、実習で学んだメニューを作れるようにする						
授業の方法	1～9 回目は洋風のカフェについて、紅茶、コーヒー、エスプレッソなどのドリンクとフード、スイーツの 3 点から捉えて説明と演習を行う。10 回目にカフェラテのテストを実施する。11～12 回目は中国風のカフェについて中国茶のいれ方とフード、スイーツの 3 点から捉えて説明と演習を行う。13～14 回目は和風のカフェについて日本茶・抹茶などのドリンクとフード、スイーツの 3 点から捉えて説明と演習を行う。15 回目はエスニック料理と生ジュースの演習を行う。						
学習成果	L01	カフェの歴史について学び、基礎知識を習得できる。					
	L02						
	L03	洋風のカフェについての基礎知識を生かし、実習で学んだメニューを作ることができる。 中国風のカフェについての基礎知識を生かし、実習で学んだメニューを作ることができる。 和風のカフェについての基礎知識を生かし、実習で学んだメニューを作ることができる。 エスニックのカフェについての基礎知識を生かし、学んだメニューを作ることができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	飲物の入れ方のテストでは、その場で出来具合を指導する。レポートはコメントを入れてフィードバックする。						
教科書/参考図書	フードコーディネーター教本(フードコーディネーター協会、柴田書店) 教員作成のレシピを配布						
履修上の留意点やルール等	●実習以外の調理はしないこと ●当番に当たった班は指示に従うこと ●実習後の後片付けは指示に従うこと●事前・事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準					
評価の領域	評価基準	学習成果の割合			
		L01	L02	L03	L04
授業参加態度	実習にしっかり参加し、班内でコミュニケーションをとり、協力している。	20			
レポート/作品	ドリンクについての説明は板書したものをまとめる。実習ノートを写真付きで作成すること。(書き方と評価については初回授業で説明する)			60	
発表					
小テスト					
試験	各自がデザインしたカフェラテを作り、出来栄を評価する			20	
その他					
合計		20		80	

	回数	授業計画
1	授業内容	学習成果、学習評価、カフェの歴史について
	事前・事後学習	カフェの歴史について調べてまとめる
2	授業内容	紅茶の種類とホットティーの入れ方 実習：朝カフェ(フレンチトースト、ハムエッグ)
	事前・事後学習	紅茶をおいしく入れられるように練習する 色々なパンでフレンチトーストを作ってみる。 目玉焼きの黄身を黄色くきれいに作る練習をする
3	授業内容	アイスティーの茶葉の種類と入れ方 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
	事前・事後学習	アイスティーを濁らせずに入れられるように練習する オムライスの卵の加熱具合とフルーツカットの練習
4	授業内容	ハーブティーの歴史と茶葉の種類及び入れ方 実習：クラブハウスサンド、パンナコッタ
	事前・事後学習	ハーブティーを入れてみる ゼラチン液の温度と生クリームの合わせ方を練習
5	授業内容	コーヒーの歴史と種類、入れ方 実習：ガレット、手作りアイスクリーム
	事前・事後学習	ドリップコーヒーの入れ方の練習 ガレットをきれいに焼き上げる練習
6	授業内容	サイホンでいれるコーヒー 実習：ポテトグラタン、温野菜サラダ
	事前・事後学習	サイホンとドリップコーヒーの違いを知る ポテトグラタンをホワイトソースでも作ってみる
7	授業内容	アイスコーヒーの種類と入れ方 実習：五穀御飯とドライカレー、サラダ添え、手作りジェラート
	事前・事後学習	アイスコーヒーを濁らせないように入れてみる ドライカレーのご飯を変えて作ってみる
8	授業内容	エスプレッソの歴史と種類及び入れ方(カフェラテ) 実習：アラビアータ、ティラミス
	事前・事後学習	カフェラテのハート形の練習 パスタの種類を調べる
9	授業内容	エスプレッソベースのコーヒーと入れ方(カフェモカ) 実習：ブルスケッタ、ミネストローネ
	事前・事後学習	色々なデザインでカフェモカを作ってみる 具を変えてブルスケッタを作ってみる
10	授業内容	カフェラテの入れ方テスト 実習：ワッフル、リンゴジャム、カリフラワーのフライ
	事前・事後学習	カフェラテを練習する ワッフルの材料の研究し、色々なタイプを作ってみる
11	授業内容	中国茶の歴史と種類、入れ方 実習：薬味たっぷりの中国粥、さつま芋のあめがらめ
	事前・事後学習	色々な種類の中国茶を飲んで、感想をまとめる 中国粥の薬味の種類を調べる
12	授業内容	中国茶のいろいろ、/入れ方 実習：手作りの皮で作る餃子(焼き、蒸し、茹で)
	事前・事後学習	中国茶のいろいろ、/入れ方 実習：手作りの皮で作る餃子(焼き、蒸し、茹で)

佐野日本大学短期大学 2021 年度シラバス

13	<b>授業内容</b>	和カフェについて/日本茶の種類と入れ方 実習 : 具だくさんのすいとん、あんみつ
	<b>事前・事後学習</b>	日本茶をおいしく入れてみる あんみつの盛り方を研究し、実際に作ってみる
14	<b>授業内容</b>	日本茶をおいしく入れてみる あんみつの盛り方を研究し、実際に作ってみる
	<b>事前・事後学習</b>	抹茶を立ててみる 饅頭の包み方を練習し、実際に作ってみる
15	<b>授業内容</b>	世界のカフェについて/生ジュース 実習 : ジャンバラヤ、スパニッシュオムレツ、キャロットジュース
	<b>事前・事後学習</b>	世界のカフェについて調べる 生ジュースの材料の取り合わせを調べる