

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単位	授業形態	演習
担当者氏名	佐藤由美子						
連絡方法	C-ラーニングで対応。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び調理技術を実習・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:洋風カフェについて、紅茶、コーヒー、エスプレッソの入れ方を中心にドリンクに合わせた料理、スイーツの3点を説明し演習を行う。10回目にデザートプレートテストをする。 11-12回:中国風カフェについて中国茶の入れ方、料理、スイーツの3点を説明、演習を行う。 13-14回:和風カフェについて日本茶の入れ方、料理、スイーツの3点を説明し演習を行う。 15回:和洋中以外の料理からエスニック料理の演習とフレッシュ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。					
	L04						
課題に対するフィードバック	出来上がった料理、飲み物について、良い点、改善点などをその場で指導する。授業後のレポートは、内容を確認し次回の実習に返却する。						
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	欠席、遅刻の連絡は、授業開始前に必ず担当講師及び助手の先生に連絡すること。						
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	実習に参加し、班内で協力し合って、丁寧に実習を行うこと。	20			
レポート/作品	必要に応じて資料の配布と実習内容の要点をまとめ、出来上がった料理の写真を添付して提出すること。(書き方と評価については初回の授業で説明する)			40	
発表					
小テスト					
試験	各自がデザインしたデザートプレートを作り、出来栄を評価する。			40	
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：ヨークシャーブレディング、サラダ添え、ヨーグルトムース
	事前・事後学習	紅茶をおいしい入れられるように練習する イギリスの紅茶文化について調べてみる 朝カフェに合うメニューを作ってみる
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
	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を練習する
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 サンドイッチの具を変えていろいろなサンドイッチを作ってみる。 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、サラダ添え 手作りアイスクリーム
	事前・事後学習	コーヒー豆の原産国について調べてみる ドリップコーヒーの淹れ方の練習 ガレットをきれいに焼き上げる練習
6	授業内容	サイホンで淹れるコーヒー 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：五穀ご飯とドライカレー、サラダ添え フルーツカッティング
	事前・事後学習	アイスコーヒーを濁らせないように淹れてみる ドライカレーのご飯を変えて作ってみる フルーツカッティングを練習する
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(ラテアート)を練習 (ハート型) イタリアのパスタの歴史とコーヒー文化を調べてみる
9	授業内容	エスプレッソベースのコーヒーの入れ方 (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	デザートプレートのテスト 実習：ワッフル、リンゴジャム、好みのフルーツ
	事前・事後学習	テーマを決めて、自分が表現したい盛り付けを研究する カフェラテの練習
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、さつまいものあめがらめ
	事前・事後学習	中国茶の飲み方、中国茶に合うお菓子を調べてみる 中国粥について薬味や粥の種類について調べてみる
12	授業内容	中国の茶器の種類、茶葉について、入れ方、飲み方 実習：手作りの皮で作る餃子(焼き、蒸、ゆで)

	事前・事後学習	中国の飲茶について調べる
13	授業内容	和カフェについて、日本茶の種類と入れ方 実習： 具たくさんすいとん、あんみつ
	事前・事後学習	日本茶をおいしく入れてみる 日本茶に合う手つくりの和菓子を作ってみる
14	授業内容	日本茶(抹茶)立ててみる 茶道の体験 お寿司(茶巾すし、太巻き寿司、) 手作り和菓子
	事前・事後学習	抹茶を立てて、和カフェを演出してみる いろいろなお寿司を作ってみる
15	授業内容	世界のカフェについて / フレッシュジュース 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
	事前・事後学習	レポートの作成