

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	佐藤 由美子						
連絡方法	C-Learning 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	<p>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。</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>世界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。</p>						
授業の方法	<p>1-8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スイーツを説明し演習を行う。9回目にデザートプレートのテストをする。</p> <p>10-12回:中国風カフェについて中国茶の入れ方、スイーツの説明と演習を行う。</p> <p>13-14回:和風カフェについて日本茶の入れ方、スイーツの説明と演習を行う。</p> <p>15回:和洋中以外のカフェ文化について学び、演習を行う。1回の授業は2コマ連続で行う(合計30コマ)。</p>						
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	出来上がったスイーツ、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、2	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
3、4	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
	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 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
5、6	授業内容	紅茶の三大銘茶について学ぶ 実習 : サンドイッチ 三大銘茶のテイスティング
	事前・事後学習	様々な種類の紅茶を入れられるように練習する 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
7、8	授業内容	アフタヌーンティーについて 実習 : スコーン 手作りジャム
	事前・事後学習	アフタヌーンティーの歴史とマナーについて学ぶ
9、10	授業内容	コーヒーの歴史と種類、入れ方 実習 : ガレット
	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
11、12	授業内容	サイホンで淹れるコーヒー 実習 : コーヒーゼリー 手作りアイスクリーム
	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 コーヒーゼリーと手作りアイスクリームを使ってパフェを作ってみる
13、14	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 : ビスコッティ
	事前・事後学習	カフェラテ(ラテアート)を練習 (ハート型) コーヒーの文化を調べてみる
15、16	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 : ブルスケットタ 他
	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
17、18	授業内容	デザートプレートとラテアートのテスト 実習 : ワッフル、 フルーツカットティング
	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、テーブルコーディネート練習
19、20	授業内容	中国茶の歴史と種類、入れ方 実習 : ごまだんご
	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 点心について調べてみる
21、22	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 : 手作り皮で作る肉まん、あんまん
	事前・事後学習	中国茶器の種類、入れ方、飲み方について調べてみる いろいろな点心を作ってみる。
23、24	授業内容	台湾の点心について 実習 : 豆花、タピオカドリンク
	事前・事後学習	台湾のスイーツや歴史について調べてみる 台湾スイーツを作ってみる。

佐野日本大学短期大学 2024（令和6）年度シラバス

25、26	授業内容	日本茶(抹茶)を立ててみる 茶道の体験 手作り和菓子(花びら餅)
	事前・事後学習	抹茶を立てて、和カフェを演出してみる 和菓子の歴史について調べる
27、28	授業内容	和カフェについて、日本茶の種類と入れ方 実習：抹茶を使ったお菓子
	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
29、30	授業内容	世界のカフェについて 実習：チャイティー アーモンドクッキー
	事前・事後学習	スパイスについて調べる インドの食文化について調べる