

科目名称：	フードコーディネーター特論Ⅰ（カフェ・コーディネーター論）	
担当者名：	廣瀬 元	
区分	授業形態	単位数
専門教育科目	講義	2
授業の目的・テーマ		
単にコーヒーを飲む場所だけではなく、様々なニーズに対応できる空間として近年注目されている「カフェ」について学びます。まずはそこで重要な役割を果たす「コーヒー」について学び、その後カフェの歴史や今後の展望などについても学んでいきます。		
授業の達成目標・到達目標		
コーヒーは、豆の状態や挽き方、お湯の注ぎ方などで味が変わる繊細な飲みものです。そのコーヒーについての基礎知識を身につけます。焙煎や抽出技術に関してその仕組みや方法を学び、カフェについてその歴史、現在の日本、また世界でのカフェの状況を知り、今後のカフェのありかたについて考えます。		

ビジネス実務学科	ディプロマポリシー（卒業認定・学位授与の方針）	重点項目
DP(1)	建学の精神と設立の理念を基に、ビジネス社会で求められる基礎知識を修め、地域社会を理解するとともに多様な文化に対応できる幅広い教養が身につけている。	
DP(2)	医療事務や観光業を含むビジネスの専門知識や技能を身につけ、各種資格を取得し、ビジネスワーカーとして他者と協調・協働することのできる実践力を身につけている。	
DP(3)	多様なビジネス社会に対応できるよう豊かな人間性を養い、人との関わりの中で自己の考えを的確に表現するとともに、他者の意見を尊重し良好な信頼関係を築いていくことができる。	○
DP(4)	学生一人ひとりが、ゼミナールを通して、ビジネス現場における様々な課題に取り組み解決する学修経験を積み重ねることで、その場の状況に応じた活用力を身につけている。	

評価方法/ディプロマポリシー	定期試験	クイズ 小テスト	提出課題 (レポート含む)	その他	合計
ビジネスDP(1)					0
ビジネスDP(2)					0
ビジネスDP(3)	70		20	10	100
ビジネスDP(4)					0
					100

実務経験のある教員の担当	担当教員の实務経験の内容（内容・経験年数を記載）
なし	

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力

授業の内容・計画	事前事後学修の内容	事前事後学修時間 (分)
第1回 ガイダンス・コーヒーの歴史	本講義の受講理由や、自分のコーヒーについての考えをまとめておく	40分
第2回 コーヒーの基礎知識	コーヒーの歴史について学んだことを復習しておく。	30分
第3回 焙煎技術	コーヒーの基礎について学んだことを復習する。とくに焙煎についてはしっかり復習する	30分
第4回 焙煎技術 (演習)	コーヒー豆の焙煎知識について理解を深めておく。	30分
第5回 抽出とは？抽出方法の違い 器具の説明	2つ以上の抽出方法について、その違いを予習しておく。	30分
第6回 ペーパードリップの解説と実技	ペーパードリップについて予習しておく	30分
第7回 エスプレッソの基礎知識	美味しいコーヒーを淹れるためのコツ (ペーパードリップで) について調べる	30分
第8回 コーヒーと健康 (外部講師)	エスプレッソについて復習しておく	30分
第9回 新しいコーヒー技術 (外部講師)	コーヒーが身体に与える影響について調べておく。	30分
第10回 ラテアート1 (外部講師)	ラテアートについて予習しておく	30分
第11回 ラテアート2 (演習)	ラテアートの方法について復習しておく、ラマタ。テアートの題材について考えておく。	30分
第12回 カフェ・喫茶店の歴史	カフェ・喫茶店の歴史について予習しておく	30分
第13回 カフェ・喫茶店の現状	全国で成功しているカフェや喫茶店について調べておく。	30分
第14回 コーヒーと文化	「コーヒー×〇〇」に当てはまるキャッチフレーズについて、調べてくる	30分
第15回 まとめ。授業内でディスカッションを行う	自分の思う理想のカフェについてまとめる	30分
<p>事前事後学修時間については、受講するにあたっての最低限の目安を明記したが、単位取得のためには原則として授業時間と事前事後学修を含め短期大学設置基準で規定された学修時間が必要である。 また、事前事後学修としては、次回までの課題プリント(小レポート)をまとめることになる。</p>		
成績評価の方法・基準		
<p>定期試験は、70%で評価する。その他の評価配分は、以下のとおりである。 課題レポート20% 実技演習10%</p>		
課題に対するフィードバック		
課題を評価・採点し本人に返却する。		
教科書・参考書		
プリントを配付する。		