

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)	自己理解を深め目標に向かって主体的に行動するとともに、多様性を尊重し、様々な価値観を持つ他者との良好な信頼関係を築いていくことができる。	
DP(2)	地域社会を理解し、様々な課題に取り組み幅広い教養を身につけるとともに、変化するビジネス社会に対応するための協働的な実践力を身につけている。	
DP(3)	ビジネス実務の分野において、基礎知識を身につけるとともに、専門的な知識や技能を修得し、各種資格取得を目指して専門性を磨き、これらを柔軟に活用していくことができる。	○

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		10	20	100
					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	《内容1》	《経験年数1》
	《内容2》	《経験年数2》
	《内容3》	《経験年数3》
	《内容4》	《経験年数4》
備考		

評価ルーブリック	すばらしい	とてもよい	よい	要努力
コーヒーおよびその文化の学習に主体的に取り組もうとしている（関心・意欲・態度）	主体的な取り組みで授業時間を常に有効に使用している	主体的な取り組みで授業時間を有効に使用している	主体的な取り組みで授業時間を有効に使用している姿勢が見られる場面と見られない場面がある	主体的な取り組みで授業時間を有効に使用している姿がほとんど見られない
コーヒーの演習（焙煎から抽出）の際、グループのメンバーのよい手法や工程について指摘している（思考・判断）	メンバーのよい手法や工程について、複数の具体例をあげて指摘している	メンバーのよい手法や工程について、一つの具体例をあげて指摘している	メンバーのよい手法や工程について指摘しているが、具体性に欠ける	メンバーのよい手法や工程について指摘がない
コーヒーの製法・歴史・文化の理解（知識）	コーヒーの製法・歴史・文化についてよく理解している	コーヒーの製法・歴史・文化について概ね理解している	コーヒーの製法・歴史・文化について理解している部分とそうでない部分がある	コーヒーの製法・歴史・文化について理解が足りない
コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出技能（知識・技能）	コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出の工程を、演習で使用した器具を使って行うことができる	コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出の工程を、演習で使用した器具を使って概ね行うことができる	コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出の工程を、演習で使用した器具を使って行える工程とそうでない工程がある	コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出の工程を、演習で使用した器具を使って行うことがほとんどできない

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（栽培～生豆精製）	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 コーヒーの基礎知識（生豆の分類・グレードなど）	コーヒー豆の栽培や精製方法について学んだことを復習する。またその産地銘柄などについて調べておく	30分
第4回 コーヒーの基礎知識（焙煎）	コーヒー豆のグレードや分類について復習しておく。また、コーヒー豆の焙煎について調べておく	30分
第5回 焙煎演習（生豆の焙煎）	焙煎度合いによるコーヒー豆の変化について気づいた点についてまとめておく。またコーヒーの抽出方法に関して二つ以上調べてくる	30分
第6回 コーヒーの基礎知識（粉碎・抽出）	粉碎（ミル）の度合いと抽出方法の関係について予習しておく。次週の演習に備えて、必要な知識をまとめておく	30分
第7回 コーヒー豆の粉碎と抽出演習	グラインドの度合いや抽出時間の違いで、コーヒーにどのような変化が出たかまとめておく。エスプレッソについて調べておく	30分
第8回 様々な抽出方法	抽出方法、時間などによる味の違いについて調べ、また実際に経験してどうだったかまとめておく	30分
第9回 エスプレッソの基礎知識と実演	エスプレッソについて復習しておく。カフェラテ、カフェオレ、カプチーノなどの違いについて説明できるようにしておく	30分
第10回 味覚について（センサリースキル演習）	センサリースキルの結果や、VAKテストの結果について感じたことをまとめておく。	30分
第11回 エスプレッソとラテアート演習（外部講師）	エスプレッソの抽出やスチームミルクの作り方について復習しておく	30分
第12回 コーヒー市場とカフェ経営（外部講師）	各自関心のあるコーヒー店やカフェに関して調べておく	30分
第13回 カフェ・喫茶店の歴史と今後の展望	カフェや喫茶店について、その歴史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

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学則第17条の2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。

成績評価の方法・基準

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。

実技演習20%、レポート10%

課題に対してのフィードバック

課題を評価・採点し本人に返却する。

教科書・参考書

珈琲の教科書 堀口 俊英（著）
教科書の該当ページを開きながら解説を行う。