

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2年	2単位	選択
担当教員			
平田安喜子、松村信博、松村美津子			

講義概要	<p>カフェに必要な各種ドリンクの基礎を学ぶ。 コーヒーを中心に、紅茶、日本茶の特徴、基本的な抽出法を知り、実践してみる。 基本の抽出法を確実に身につけることを目標とする。</p>
授業計画	<p>1 コーヒーの抽出（松村T） エスプレッソマシーンを扱ってみる、コーヒーの歴史 学習課題 復習：プリントの内容を自分なりにまとめてみる 予習：コーヒーに対するイメージを考えておく</p> <p>2 紅茶の抽出（美津子T） 紅茶の基本、英国風ゴールデンルールを学ぶ 学習課題 復習：紅茶の淹れ方を自分なりにまとめてみる 抽出方法を自分なりにまとめておく 予習：紅茶の種類を調べてみる コーヒーを抽出する器具を調べてみる</p> <p>3 コーヒーの抽出（松村T） コーヒー豆について、エスプレッソコーヒー抽出の法則 学習課題 復習：マシーンの使い方を自分なりにまとめてみる 予習：コーヒー豆の種類を調べてみる</p> <p>4 コーヒーの抽出（松村T） エスプレッソとミルクの関係。さまざまな抽出法 学習課題 復習：ミルクの温め方を自分なりにまとめる 予習：カプチーノとはどんな飲み物が調べてみる</p> <p>5 紅茶の抽出（美津子T） インドの紅茶について、基本のホットティーとアレンジティー 学習課題 復習：種類の違う茶葉の特徴をまとめておく 予習：紅茶の基本的な淹れ方を復習しておく</p> <p>6 コーヒーの抽出（松村T） デザインカプチーノに挑戦 学習課題 復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>7 紅茶の抽出（美津子T） アイスティーの淹れ方 学習課題 復習：アイスティーのポイントをまとめておく 予習：紅茶の基本的な淹れ方を復習しておく</p> <p>8 コーヒーの抽出（松村T） アレンジコーヒーを入れる（アイス・カフェラテ、アイスコーヒー） 学習課題 復習：アレンジコーヒーのポイントを自分なりにまとめる 予習：エスプレッソコーヒーの抽出法を復習しておく</p> <p>9 日本茶の抽出（平田） 日本茶の種類、特徴について 学習課題 復習：日本茶の淹れ方をまとめる 予習：日本茶の種類を調べる</p> <p>10 コーヒーの抽出（松村T） デザインカプチーノを淹れる。カフェ、喫茶とは。 学習課題 復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる 予習：デザインカプチーノの淹れ方を復習する</p> <p>11 原価計算（平田） 課題 ドリンクメニューの原価計算を学ぶ 学習課題 復習：「スイーツとドリンクの組合せ」を考え、原価計算を行う 予習：シフォンケーキの皿盛りを考える</p> <p>1 2 コーヒーの抽出（松村T） デザインカプチーノを淹れる 学習課題 復習：デザインカプチーノの手法を自分なりにまとめてみる 予習：デザインカプチーノの淹れ方を復習する</p> <p>13 コーヒーの抽出（平田） いろいろなコーヒーの抽出法を知る</p>

	<p>14 学習課題 復習：抽出法の特徴をまとめる 予習：コーヒーを抽出する器具を調べる コーヒーの抽出（松村T） デザインカップチーノ「ハート柄」を完成させる</p> <p>15 学習課題 復習：デザインカップチーノの手法を自分なりにまとめてみる 予習：デザインカップチーノの淹れ方を復習する 課題（平田） デザートの皿盛りとドリンクを学習課題</p> <p>復習： 原価計算を完成させる 予習： レシピを完成させておく提供する</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① コーヒーの特徴を知る ② コーヒーの抽出法を身につける ③ お茶の特徴を知る ④ 紅茶の抽出法を身につける ⑤ カフェに提供するメニュー（スイーツ）を考えることができるようになる</p> <p>エスプレッソコーヒーの抽出法を修得したかどうか（30%）、紅茶の基本抽出法を修得したかどうか（30%）、スイーツとの組合せに関するレポートと作品の完成度（30%）、残り10%は受講態度を基に評価を行なう</p> <p>関心・意欲・態度 30% 思考・判断 40% 技能・表現 30% 知識・理解 30%</p>
教科書・参考書	テキスト： 資料を配布（ファイルに綴じる） 参考書：
履修条件	
履修上の注意	実技を伴うため、エプロンを持参。髪はまとめてくるように
オフィスアワー	木曜日 1コマ目（9：10～10：40）
備考・メッセージ	授業の中だけでは技術は身につけません。週末時間を見つけて練習を重ねてください