

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
後期	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>カフェ学Ⅰで学んだ基本技術を基に、さらにラテアートやアレンジティーの抽出に必要な確実な技術を身につけることが出来るよう練習を重ねる。併せて、カフェ経営に必要な原価計算などについて理解を深める。授業外においても学内での行事において、NJCカフェを開設し実地訓練を行なう。</p>
授業計画	<p>1 カトラリーについて (平田) カトラリーの名称と用途について 学習課題 復習：プリントの内容をまとめておく 予習：カトラリーの種類を調べておく</p> <p>2 紅茶の抽出 (美津子T) 世界三大銘茶について 学習課題 復習：世界三大銘茶の特徴をまとめる 予習：基本の抽出法を思い出しておく</p> <p>3 コーヒーの抽出 (松村T) ハート柄のカプチーノの完成度をあげる。マシンの準備&片づけを理解する 学習課題 復習：マシンの準備&片づけを自分なりにまとめる 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>4 紅茶の抽出 (美津子T) ロイヤルミルクティーの抽出法 学習課題 復習：ロイヤルミルクティーの抽出法をまとめる 予習：基本の抽出法を思い出しておく</p> <p>5 コーヒーの抽出 (松村T) ハート柄のカプチーノの完成度を上げる 学習課題 復習：マシンの準備&片づけを自分なりにまとめる 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>6 中国茶について (平田) 中国茶の種類、抽出法について 学習課題 復習：中国茶の淹れ方を自分なりにまとめておく 予習：中国茶の種類と調べてみる</p> <p>7 紅茶の抽出 (美津子T) 和紅茶、フレーバーティーについて 学習課題 復習：和紅茶、フレーバーティーについてまとめる 予習：基本お抽出法を思い出しておく</p> <p>8 コーヒーの抽出 (松村T) ラテアート (リーフ柄) に挑戦 学習課題 復習：リーフ柄の作り方をまとめておく 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>9 コーヒーの抽出 (松村T) リーフ柄のラテアートの完成度をあげる 学習課題 復習：デザインの苦手な点を書き出す 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>10 紅茶の抽出 (美津子T) 飲み比べ (テイスティング) 学習課題 復習：さまざまな茶葉の特徴をまとめておく 予習：今まで試飲した茶葉の特徴を振り返っておく</p> <p>11 コーヒーの抽出 (松村T) エスプレッソコーヒーのバリエーションを知る 学習課題 復習：どのようなバリエーションができるか、まとめておく 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく</p> <p>12 原価計算 (平田) 軽食の原価計算について、仕入れ値と売価の関係 学習課題 復習：課題「サンドウィッチセット」の原価計算を行う 予習：原価計算の方法を見直しておく</p> <p>13 コーヒーの抽出 (松村T) ラテアートの練習</p>

	<p>14 学習課題 復習：苦手な点を確認する 予習：カプチーノの淹れ方を復習しておく コーヒーの抽出（松村T） デザインカプチーノ・コンテスト</p> <p>15 学習課題 復習： 予習：カプチーノの淹れ方学習課題 課題 サンドウィッチの製造とドリンクの組合せ</p> <p>学修課題 復習：レシピと原価計算を完成させる 予習：時間内に提供できるよう、手順を考えておくを復習しておく</p>
授業形態	演習
評価の観点、評価手段・方法、評価比率	<p>① エスプレッソマシーンの準備・片づけが出来るようになる ② エスプレッソマシーンを使って、ラテアートを完成させることが出来るようになる ③ 紅茶のバリエーションを知り、淹れることが出来るようになる ④ カフェに提供するメニュー（軽食）を考えることが出来るようになる ⑤ カフェの営業について学び、理解を深める</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%） 軽食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 40% 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	カフェ学Iを履修していること
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 また授業とは別に NJC Cafe を実施します