

科目名	コーヒー学Ⅱ	科目分類	<input checked="" type="checkbox"/> 基礎教育科目 <input type="checkbox"/> 専門教育科目 <input type="checkbox"/> 卒業必修 <input type="checkbox"/> 栄養士必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選択
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年
英文表記	Coffee Study Ⅱ	開講期間	<input type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 集中
ふりがな	ひろせ たいゆう	授業形態・修得単位	講義・2単位
担当教員名	広瀬 大有	実施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 対面のみ <input type="checkbox"/> 遠隔のみ <input type="checkbox"/> 対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	コーヒー全般の知識習得		
授業概要	『図説コーヒー』（テキスト）をベースに講義する。		
到達目標	自分好みのコーヒーに出会う。		
授業時間外の学習	自宅、喫茶店訪問などで実際にコーヒーを飲む。		
履修条件	特になし		
授業計画			
第1回	テーマ：1杯のコーヒーができるまで		
第2回	テーマ：素材 → 精製 → 焙煎 → 抽出		
第3回	テーマ：東京のコーヒー御三家物語		
第4回	テーマ：①カフェ・ド・ランブル・故 関口 一郎		
第5回	テーマ：②もか・標 交紀 ③カフェ・バツハ・田口 護		
第6回	テーマ：第4章 焙煎		
第7回	テーマ：①焙煎とは何か		
第8回	テーマ：②焙煎機		
第9回	テーマ：③焙煎度合い（ライトローストからイタリアンローストまで・8段階）		
第10回	テーマ：ブレンドとストレート		
第11回	テーマ：第5章 抽出		
第12回	テーマ：①ネルドリップ ②ペーパードリップ ③サイフォン ④その他		
第13回	テーマ：第6章 文化		
第14回	テーマ：①コーヒーカップ		
第15回	テーマ：②画家、音楽家たちのコーヒー		
第16回	定期試験		
テキスト	UCC コーヒー博物館著 『図説 コーヒー』河出書房新社、2016年10月初版		
参考文献・資料	『新版 コーヒー美味手帖』(株)世界文化ブックス、2021年6月初版		
成績評価の方法	総合評価方法 ①定期試験（70点） ②課題テスト（30点） 出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	毎週水曜日・13:00～14:30（広瀬研究室）		
受講生に望むこと・受講のルール	コーヒーに関する新聞記事・雑誌・書籍・テレビに関心を持つこと。		