

科目名	コーヒー学Ⅰ	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	A Study of Coffee	開講期間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input 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	コーヒーの知識と実践 (実学)		
授業概要	『テキスト』(第1章起源から第4章焙煎まで)に基づき講義する		
到達目標	「コーヒー(珈琲)文化」の取得		
授業時間外の学習	日頃からコーヒー関連の新聞記事・書籍・テレビなどに関心を持つ		
履修条件	特に無し		
授業計画			
第1回	テーマ: 第1章起源①エチオピアで自生していたコーヒーノキ		
第2回	テーマ: 第1章起源②発見伝説「カルディ説」と「シェーク・オマール説」		
第3回	テーマ: 第1章起源③コーヒーの歴史		
第4回	テーマ: 第1章起源④長崎出島(日本におけるコーヒー飲用の初めの地)		
第5回	テーマ: 第2章栽培①種まきから収穫まで		
第6回	テーマ: 第2章栽培②その後の加工処理(水洗式、半水洗式、非水洗式)		
第7回	テーマ: 第2章栽培③選別と袋詰め		
第8回	テーマ: 第3章鑑定①鑑定士による格付け		
第9回	テーマ: 第3章鑑定②流通と輸送		
第10回	テーマ: 第4章焙煎①焙煎とは何か		
第11回	テーマ: 第4章焙煎②焙煎機		
第12回	テーマ: 第4章焙煎③焙煎度の8段階(浅炒り～中炒り～深炒り)		
第13回	テーマ: 第4章焙煎④ストレートとブレンド		
第14回	テーマ: 第4章焙煎⑤グラインド(粉碎)・挽き方のポイント		
第15回	テーマ: 第4章焙煎⑥自家焙煎コーヒー店の「御三家」		
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)		
参考文献・資料	『講義資料』は適宜配布する。		
成績評価の方法	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。 総合評価方式①定期試験(70点)②小テスト3回(30点)		
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	火曜日 14:40～17:10 (研究室)		
受講生に望むこと・受講のルール	家庭、喫茶店などで、コーヒーを飲み「自分に合ったコーヒー」を見つける。		