

科目名	コーヒー学Ⅱ	科目分類	■基礎教育科目 □専門教育科目
			□卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	Coffee Study Ⅱ	開講年次	□1年 ■2年
ふりがな	ひろせ たいゆう	開講期間	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	広瀬 大有	授業形態・修得単位	講義・2単位
		実施方法	■対面のみ □遠隔のみ □対面・遠隔併用
		実務家教員担当科目	
授業のテーマ	コーヒー豆を焙煎・粉砕し、淹れて飲むという一連の行為すべて		
授業概要	『図説コーヒー』第4章焙煎 第5章抽出 第6章文化の後半講義である。		
到達目標	コーヒーの基礎知識修得を目指す		
授業時間外の学習	喫茶店に行き、コーヒーの実飲を勧めている		
履修条件	「コーヒー学Ⅰ」受講者が望ましいが、コーヒーに関心のある学生も歓迎		
授業計画			
第1回	テーマ：第4章 焙煎 焙煎とは		
第2回	テーマ：焙煎（ロースト）の8段階		
第3回	テーマ：焙煎機		
第4回	テーマ：豆の挽き方（粉砕）について		
第5回	テーマ：ブレンドとストレート・シングルオリジンコーヒーとは		
第6回	テーマ：自家焙煎専門珈琲店の御三家について		
第7回	テーマ：第5章 抽出 美味しいコーヒーを淹れるための基本原則		
第8回	テーマ：(1)抽出器の進化		
第9回	テーマ：(2)抽出方法 ①イブリック ②濾し袋ポット ③ドリップポット		
第10回	テーマ：④ネルドリップ ⑤ペーパードリップ ⑥サイフォン		
第11回	テーマ：⑦ウォータードリップ ⑧エスプレッソ ⑨カフェプレス（フレンチプレス）		
第12回	テーマ：第6章 文化 (1)コーヒーカップ (2)音楽のバッハ ♪コーヒー・カンタータ		
第13回	テーマ：②ペギー・リー ♪ブラック・コーヒー ③藤浦洸作詞 服部良一作曲 ♪一杯のコーヒーから		
第14回	テーマ：(3)切手 (4)美術のピカソ「カップとグラスとコーヒーポット」 ②藤田嗣治 カフェ		
第15回	テーマ：ヴィ・ド・フランス秋田店（秋田駅西口・トピコ1階）見学及び実（演習）		
第16回	定期試験		
テキスト	『図説 コーヒー』（UCC コーヒー博物館著、河出書房新社、2016年初版）		
参考文献・資料	田口護の珈琲大全（田口護、NHK 出版、2003年初版）、『講義資料』（オリジナル）		
成績評価の方法	総合評価方法 ①定期試験 7割 ②3回の小テスト 3割（5回講義終了ごと実施） 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	火曜日 14：40～16：10		
受講生に望むこと・受講のルール	コーヒーに関するテレビ・新聞記事・雑誌などに日頃から関心を持つこと。		