

|                 |                                                                                           |           |                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 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<br>□卒業必修 □栄養士必修 ■選択 |
| 英文表記            | A Study of Coffee Ⅱ                                                                       | 開講年次      | □1年 ■2年                             |
| ナンバリング          | BE252E                                                                                    | 開講期間      | □前期 ■後期 □通年 □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      | ■対面のみ □遠隔のみ<br>□対面・遠隔併用             |
|                 |                                                                                           | 実務家教員担当科目 |                                     |
| 授業のテーマ          | コーヒー豆の焙煎・粉碎・抽出し、淹れて飲むまでの一連の行為                                                             |           |                                     |
| 授業概要            | テキスト『図説 コーヒー』第4,5,6章（後半）の講義                                                               |           |                                     |
| 到達目標            | コーヒーに関する諸分野の基礎知識（教養）修得を目指す                                                                |           |                                     |
| 授業時間外の学習        | 日頃から喫茶店での実飲を勧める                                                                           |           |                                     |
| 履修条件            | コーヒー学Ⅰ（前期）受講生が望ましい。コーヒーに関心のある学生も歓迎する。                                                     |           |                                     |
| 授業計画            |                                                                                           |           |                                     |
| 第1回             | テーマ： 第4章 焙煎                                                                               |           |                                     |
| 第2回             | テーマ： 焙煎（ロースト）の8段階                                                                         |           |                                     |
| 第3回             | テーマ： 焙煎機の歴史                                                                               |           |                                     |
| 第4回             | テーマ： 生豆は焙煎によってコーヒー独特の味わい、香りが生まれる。                                                         |           |                                     |
| 第5回             | テーマ： ブレンドとストレート（シングルオリジン）                                                                 |           |                                     |
| 第6回             | テーマ： 第5章 抽出                                                                               |           |                                     |
| 第7回             | テーマ： 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： 嶋中労『コーヒーに憑かれた男たち』（関口一郎,田口護、標交紀）                                                      |           |                                     |
| 第9回             | テーマ： （1）抽出器の進化                                                                            |           |                                     |
| 第10回            | テーマ： （2）抽出方法 ①ネルドリップ ②ペーパードリップ ③サイフォン ④カフェプレス など                                          |           |                                     |
| 第11回            | テーマ： （3）ペーパードリップによる抽出（田口護・カフェ・バッハ方式）                                                      |           |                                     |
| 第12回            | テーマ： 第6章 文化 （1）コーヒーカップ （2）音楽 （3）文学 （4）切手                                                  |           |                                     |
| 第13回            | テーマ： グラインド（粉碎） 豆の挽き方の3ポイント                                                                |           |                                     |
| 第14回            | テーマ： コーヒーと健康 健康に関する3大成分（カフェイン、クロロゲン酸、ナイアシン）                                               |           |                                     |
| 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）の見学（実習）                                                     |           |                                     |
| 第16回            | 定期試験                                                                                      |           |                                     |
| テキスト            | UCC コーヒー博物館『図説 コーヒー』（河出書房新社）                                                              |           |                                     |
| 参考文献・資料         | 『講義資料』（オリジナル） 随時配布する                                                                      |           |                                     |
| 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。<br>総合評価方式 ①定期試験 70点 ②3回の小テスト 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 14：40～16：10                                                                           |           |                                     |
| 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・雑誌などに関心を持つこと！                                                              |           |                                     |