

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
		開講年次	□卒業必修 □栄養士必修 ■選択
英文表記	A STUDY of COFFEE Ⅱ	開講期間	■1年 □2年
ふりがな	ひろせ たいゆう	授業形態・修得単位	□前期 ■後期 □通年 □集中
担当教員名	広瀬 大有	実務家教員担当科目	講義・2単位
授業のテーマ	「コーヒー」に関する知識を学ぶ。		
授業概要	コーヒーの ①歴史 ②地理 ③経済 ④栄養と健康 ⑤文化 ⑥焙煎 ⑦抽出 など、多方面から学ぶ。		
到達目標	「コーヒー」の総合的素養を身につける。		
授業時間外の学習	① 「コーヒー」、喫茶店 関連情報に関心を持つ。②実際に飲む、喫茶店に行く。		
履修条件	特になし。		
授業計画			
第1回	テーマ： コーヒー屋の「御三家」について		
第2回	テーマ： ①「カフェ・ド・ランブル」 ②「カフェ・バツハ」 ③「もか」		
第3回	テーマ： ④「大坊珈琲店」 ⑤「美美」		
第4回	テーマ： 「コーヒーベルト」(栽培地) について		
第5回	テーマ： ①銘柄 (ブルーマウンテン、キリマンジャロ、モカなど) ②課題テスト		
第6回	テーマ： 焙煎について		
第7回	テーマ： ①焙煎度合い (ロースト)		
第8回	テーマ： ②焙煎器具		
第9回	テーマ： 抽出について ①ネルドリップ		
第10回	テーマ： ②ペーパードリップ ③サイフォンその他 ④課題テスト		
第11回	テーマ： コーヒーカップについて		
第12回	テーマ： コーヒーと音楽について		
第13回	テーマ： コーヒーと絵画、切手について		
第14回	テーマ： コーヒーと健康について		
第15回	テーマ： ①喫茶店チェーンと個人店 ②課題テスト		
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『珈琲関連書籍一覧』を配布する		
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	1, 2年生ともに 火曜日 14:40～16:10 水曜日 13:00～14:30		
受講生に望むこと・受講のルール	日頃から新聞・テレビ、喫茶店に行くなど行動してみよう。		