

科目名：料飲実務概論

| | | | |
|------------------|--|---------|----------------------|
| 単位/授業時間/期間 | 1 単位/24 時間/前期 | 学科・学年 | ホテル科 1 年<必修> |
| 講師名 | 佐藤 幸博 | 講師の実務経験 | ホテルで 47 年 |
| | | 資格等 | ソムリエ・きき酒師・シニアバーテンダー |
| ねらい・到達目標 | 飲料に関する基礎知識の習得、酒類関連の資格取得の基礎を学ぶ | | |
| 検定試験 | なし | | |
| 使用テキスト (出版社名) | SAKE 日本の酒、世界の酒 2020 | | |
| 評価方法 | 知識 80 点・・・ 期末テスト 態度 10 点・・・ 授業姿勢 出席 10 点・・・ 80%以上 2 点、85%以上 4 点、90%以上 6 点、95%以上 8 点、100%10 点 | | |
| 授業内容 | 回数 | 授業時間 | 授業内容 |
| | 第 1 回 | 1 | プロローグ、授業の説明、評価方法について |
| | 第 2 回 | 1 | お酒全般の知識(歴史、種類) |
| | 第 3 回 | 1 | お酒全般の知識(酒の効用他) |
| | 第 4 回 | 1 | バーの語源、カクテルの知識 |
| | 第 5 回 | 1 | グラスの知識 |
| | 第 6 回 | 1 | バースデーカクテル |
| | 第 7 回 | 1 | ビールの知識 |
| | 第 8 回 | 1 | ミネラルウォーターの知識 |
| | 第 9 回 | 1 | ワイン全般の知識 |
| | 第 10 回 | 1 | フランスワインの知識① |
| | 第 11 回 | 1 | フランスワインの知識② |
| | 第 12 回 | 1 | イタリアワインの知識① |
| | 第 13 回 | 1 | イタリアワインの知識② |
| | 第 14 回 | 1 | ドイツワインの知識 |
| | 第 15 回 | 1 | その他の国のワインの知識 |
| | 第 16 回 | 1 | 日本酒に知識① |
| | 第 17 回 | 1 | 日本酒の知識② |
| | 第 18 回 | 1 | その他の醸造酒の知識 |
| | 第 19 回 | 1 | ウイスキーの知識 |
| | 第 20 回 | 1 | ブランデーの知識 |
| | 第 21 回 | 1 | ウォッカ・ジンの知識 |
| | 第 22 回 | 1 | ラム・ウォッカの知識 |
| | 第 23 回 | 1 | その他のスピリッツの知識 |
| 第 24 回 | 1 | 期末テスト | |