

科目名： 利き酒師・ソムリエ

単位/授業時間/期間		1 単位/24 時間/後期	学科・学年	ホテル科・国際おもてなし科 2 年
講師名		佐藤幸博	講師の実務経験	ホテル業にて 49 年
授業の方法		講義・演習・実習	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		ワイン検定及びきき酒師の資格取得を目指す		
検定試験		FB0 認定 ワイン検定 きき酒師 任意受験(2 月受験)		
使用テキスト (出版社名)		「日本酒の基」(FB0 発行) 「ワインの基」(")		
評価方法		知識 60 点・・・ 期末テスト 技能 20 点・・・ 実技の授業で評価 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		
回数	授業時間	授業内容		
第 1 回	1	プロローグ、授業の説明、評価方法の説明		
第 2 回	1	ワイン、日本酒の歴史、現代人との関わり合い		
第 3 回	1	ワインの知識(葡萄について)		
第 4 回	1	日本酒の知識(米について)		
第 5 回	1	ワインの製造工程①		
第 6 回	1	日本酒の製造工程①		
第 7 回	1	ワインの製造工程②		
第 8 回	1	日本酒の製造工程②		
第 9 回	1	ワインの製造工程③		
第 10 回	1	日本酒の製造工程③		
第 11 回	1	ワインの製造工程④		
第 12 回	1	日本酒の製造工程④		
第 13 回	1	ワインの製造工程⑤テイスティング		
第 14 回	1	日本酒の製造工程⑤テイスティング		
第 15 回	1	ワインの製造工程⑥テイスティング		
第 16 回	1	日本酒の製造工程⑥テイスティング		
第 17 回	1	ワインの表現方法、テイスティング		
第 18 回	1	日本酒の表現方法、テイスティング		
第 19 回	1	ワインのサービス方法、テイスティング		
第 20 回	1	日本酒のサービス方法、テイスティング		
第 21 回	1	ワインと料理の相性、テイスティング		
第 22 回	1	日本酒と料理の相性、テイスティング		
第 23 回	1	ワイン、日本酒のまとめ		
第 24 回	1	期末試験		