

科目名：飲料実務概論

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
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		講義及び実習	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		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)		なし		
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		
回数	授業時間	授業内容		
第1回	1	プロローグ、自己紹介、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	パースデーカクテル		
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	ウオッカ・ジンの知識		
第22回	1	ラム・ウオッカの知識		
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		