

科目名： 料飲実務概論

単位/授業時間/期間		1 単位/24 時間/年間	学科・学年	ホテル科 1 年
講師名		斎藤 諒太	講師の実務経験	2024 年より講師
授業の方法		講義・実習	資格等	国際バーテンダー協会認定バーテンダー レストランサービス技能検定 きき酒師・J. S. A. ワイン検定
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への基礎を学ぶ		
検定試験		20 歳以上の方のみ受験可		
使用テキスト (出版社名)		日本バーテンダー協会新オフィシャル・カクテルブック		
評価方法		知識 60 点 … 期末テスト 態度 10 点 … 授業姿勢 出席 10 点 … 100%10 点, 95%以上 8 点, 90%以上 6 点, 85%以上 4 点, 80%以上 2 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、種類など)		
第 3 回	1	バーとカクテルの歴史		
第 4 回	1	カクテルの技法と知識		
第 5 回	1	グラスの知識		
第 6 回	1	ソフト・ドリンクスの知識		
第 7 回	1	ノンアルコールカクテルの知識		
第 8 回	1	リキュールの知識		
第 9 回	1	ビールの知識		
第 10 回	1	ワインの知識とサービス		
第 11 回	1	ワインの知識とサービス②		
第 12 回	1	前期末テスト・カクテル制作		
第 13 回	1	コーヒーとお茶の知識		
第 14 回	1	日本酒の知識		
第 15 回	1	ジン・ウォッカの知識		
第 16 回	1	ラム・テキーラの知識		
第 17 回	1	ウイスキーの知識		
第 18 回	1	ブランデーの知識		
第 19 回	1	バーの体験		
第 20 回	1	お酒の効用について		
第 21 回	1	醸造酒全般の知識		
第 22 回	1	蒸留酒全般の知識		
第 23 回	1	期末テスト・カクテル制作		
第 24 回	1	年間のまとめ		