

科目名： 日本料理・日本酒概論

単位/授業時間/期間	1 単位/24 時間/年間	学科・学年	ホテル科 2 年
講師名	阿部 由羽太	講師の実務経験	ホテルレストランサービス 12 年 日本料理サービス 3 年
授業の方法	講義	資格等	レストランサービス技能士 日本料理・西洋料理テーブルマナー講師
ねらい 到達目標	日本料理・日本酒の理解を深める 日本料理食卓作法の基礎の会得		
検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	各講義時にオリジナルテキスト配布		
評価方法	出席 (30%) 100% : 30点 90% : 20点 80% : 10点 態度 (20%) 受講態度・積極性・意欲 知識 (50%) 講義内テスト実施 (前期後期各一回)		
回数	授業時間	授業内容	
第 1 回	1	授業説明 オリエンテーション	
第 2 回	1	日本料理の分類	
第 3 回	1	箸の作法	
第 4 回	1	先付け・前菜・八寸のいただき方	
第 5 回	1	お椀(お吸い物)のいただき方	
第 6 回	1	お造りのいただき方	
第 7 回	1	焼物・煮物のいただき方	
第 8 回	1	揚げ物・蒸し物のいただき方	
第 9 回	1	食事のいただき方	
第 10 回	1	甘味のいただき方	
第 11 回	1	前期テスト	
第 12 回	1	テスト予備日	
第 13 回	1	前期振り返り	
第 14 回	1	日本酒とは	
第 15 回	1	日本酒の分類	
第 16 回	1	酒造好適米	
第 17 回	1	地元の日本酒	
第 18 回	1	純米酒	
第 19 回	1	純米吟醸酒	
第 20 回	1	純米大吟醸酒	
第 21 回	1	テイスティング	
第 22 回	1	テイスティング	
第 23 回	1	後期テスト	
第 24 回	1	テスト予備日	