

科目名：ソムリエ・バーサービスⅡ-Ⅱ

単位/授業時間/期間	1 単位/18 時間/後期	学科・学年	ホテル科 2 年
担当教員名	斎藤 諒太	講師の実務経験	2024 年より同行講師
授業形態	講義	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 3 級・ きき酒師・J. S. A ワイン検定
授業の目的 (Course Objectives)	飲料(主に酒類)に関する基礎知識の習得し、特にソムリエ・バーテンダーに必要とされる基礎的な知識・サービスを身に付ける。 各酒類の分野での資格取得を目指し、さらに現場で求められると知識を身に付けることを目的とする。		
到達目標 (Learning Outcomes)	本授業を履修することで、学生は次の能力を身につける。 1. 飲料(主に酒類)に関する基礎知識を説明できる。 2. サービス業における適切な飲料(主に酒類)の提供ができる。 3. 飲料提供時の場所・形式などによる違いを比較できる。 4. 現場で想定される飲料サービス課題に対し、改善策を提案できる。		
成績評価方法 (Assessment)	下記割合で総合評価する。 出席：20% (授業時数の 80%以上の出席で単位認定) 平常点(授業態度・ワーク)：30% ミニテスト・課題：30% 最終テスト/プレゼンテーション：20%		
学修時間の内訳 (合計 45 時間)	授業(対面) 事前学修 事後学修 課題・レポート	18 時間 7 時間 10 時間 10 時間	90 分×12 回 用語調査・教科書読解 振り返り・ミニ課題・ミニテスト プレゼンテーション準備・最終レポート
準備学習・復習 (Pre & Post Learning)	● 授業前に、教科書を読んでおくこと ● 授業後は、理解確認のためのミニテストを実施する		
教科書・参考文献	教科書: ・改訂 NBA 新オフィシャル・カクテルブック 柴田書店		
受講上の注意	● 出席して積極的に授業参加すること ● グループワークを行うため、協働姿勢が求められる ● 提出物は期限厳守 ● スマートフォン使用は学習目的以外での利用を禁止する		
回数	授業内容		
第 1 回	酒類全般についてのディスカッション		
第 2 回	混成酒の知識(リキュール)①		
第 3 回	混成酒の知識(リキュール)②		
第 4 回	蒸留酒の知識 ～ウイスキー～		
第 5 回	蒸留酒の知識 ～ブランデー～		
第 6 回	蒸留酒の知識 ～ジン～		
第 7 回	蒸留酒の知識 ～ウォッカ～		
第 8 回	蒸留酒の知識 ～ラム～		
第 9 回	蒸留酒の知識 ～テキーラ～		
第 10 回	各国の蒸留酒の知識		
第 11 回	学生による飲料・酒類を用いたメニューの提案プレゼンテーション準備		
第 12 回	プレゼンテーション発表/総まとめ		