

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	ホテルで 46 年勤務
		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		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	2	プロローグ、授業の説明、評価方法について お酒全般の知識(歴史、種類)
	第 2 回	2	お酒全般の知識(酒の効用他) バーの語源、カクテルの知識
	第 3 回	2	グラスの知識 パースデーカクテル
	第 4 回	2	ビールの知識 ミネラルウォーターの知識
	第 5 回	2	ワイン全般の知識 フランスワインの知識①
	第 6 回	2	フランスワインの知識② 前期末テスト
	第 7 回	2	イタリアワインの知識 ドイツワインの知識
	第 8 回	2	その他の国のワインの知識 日本酒に知識①
	第 9 回	2	日本酒の知識② その他の醸造酒の知識
	第 10 回	2	ウイスキーの知識 ブランデーの知識
	第 11 回	2	ウォッカ・ジンの知識 ラム・ウォッカの知識
	第 12 回	2	その他のスピリッツの知識 後期末テスト