

科目名: 飲料実務概論

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	バーテンダー歴 10 年
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
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)	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 80 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、酒類)	
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	ビールの知識	
第 9 回	1	ウイスキーの知識	
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	ブランデーの知識	
第 13 回	1	醸造酒の知識	
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	リキュールの知識	
第 18 回	1	蒸留酒の知識	
第 19 回	1	バーの体験	
第 20 回	1	お酒全般の知識(酒の効用等)	
第 21 回	1	酒類知識の復習	
第 22 回	1	酒類知識の復習②	
第 23 回	1	期末テスト	
第 24 回	1	年間のまとめ	