

授業概要(シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

年 度	2025年度	年 次 / コース	昼間部1年	ホテル・ホテルSNSコミュニケーション科	科 目 区 分	専門科目	
科 目 番 号	MS107	分 類	講義科目	授 業 科 目 名	飲料解説	英語科目名	Beverage Commentary
開 講 学 期	通年科目	単 位 数	2単位	年間授業時間数	29時間	授 業 コ マ 数	24コマ
授 業 の 方 法	講義科目	担 当 教 員 名	大塚 美咲		実務経験あり	備考	
経 歴	日本ホテル株式会社 パンケットサービスキャプテンとして8年従事 ソムリエエクセレンス資格保持者						

■授業・科目情報

学 習 目 標	飲料の原料や製造方法、商品特性を学び、飲料に関する基礎知識、専門知識を身に着ける。/ 食べ物との調和により、飲料がもたらす相乗効果を知る。/ 飲料を通じて、食文化や歴史、地理、民族性などの関連性を学ぶ。/ ソムリエ・バーテンダー・利き酒師等、酒に関する職業への興味・関心を高め、資格取得に対する意欲を向上させる。		
教科書 参考書	「飲料メニューの基礎」一般財団法人日本ホテル教育センター/日本ソムリエ協会教本(社団法人日本ソムリエ協会)、もてなしの基(NPO法人FBO(2014年6月刊))/「日本ビール検定公式テキスト」日本ビール文化研究会		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	酒類の基礎知識	酒類の基礎知識 酒の歴史 酒造りの原理
	2	酒の製法分類	酒の分類 醸造酒・蒸留酒・混成酒
	3	ビール	ビールとは ビールの歴史 製造工程
	4	ワイン1	ワインの概要 ワインの歴史 原料ブドウとブドウの栽培
	5	ワイン2	ワインの製造工程と色々なタイプ ワインの特徴
	6	ワイン3	スパークリングワイン 製造工程 各種用語
	7	ワイン4	世界のワイン フランス ボルドー地方 ブルゴーニュ地方地方 他
	8	ワイン5	ワインと料理の調和 ワインのサービス(グラス、温度)
	9	ノンアルコール飲料1	清涼飲料水 ミネラルウォーター
	10	ノンアルコール飲料2	コーヒー
	11	ノンアルコール飲料3	紅茶/日本のお茶
	12	定期試験	学習理解度を確認、力試し
	13	蒸留酒	ジン・ウオッカ・ラム・テキーラの原料・製法・種類
	14	ウイスキー	ウイスキーとは ウイスキーの製造工程、世界のウイスキー サービス
	15	ブランデー	ブランデーとは ブランデーの製造工程、世界のブランデー サービス
	16	混成酒	リキュールとは リキュールの原料と製法 リキュールの種類
	17	カクテル1	カクテルとは カクテルの4つの調製技術
	18	カクテル2	カクテルの種類 カクテルの基本
	19	商品説明	商品説明の仕方
	20	日本の酒1	日本酒/焼酎
	21	日本の酒2	日本ワイン
	22	ソムリエ・バーテンダーの仕事	ソムリエ・バーテンダーの仕事 パーツール
	23	アルコールと健康	アルコールと健康 酔うとは
	24	定期試験	学習理解度を確認、力試し
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	パワーポイントを使用し、毎回テーマを明確にしながら授業を進めていきます。		
成 績 評 価 方 法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点=50%(10ポイント) ②出席率 =50%(10ポイント)		
関 連 科 目	メニュー解説・和食		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	飲料の専門的な知識を学び、お客様の要望に応じた提案ができるようになる事は、お客様満足度に直結し、自分のサービスに自信を持って働くことができるようになります。ソムリエ、調酒師、バーテンダーなど専門資格に挑戦するための土台になる授業内容になっています。		