授 業 概 要（シラバス）

■科目基本情報　　専門学校日本ホテルスクール

科目番号	MS107	分類	講義科目
授業科目名	飲料解説	英文授業科目名	Beverage Commentary
年度	2023年度	年次	昼間部　1年　ホテル科
開講学期	通年	授業の方法	講義
単位数	2単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	大塚美咲　実務経験あり		
経歴	日本ホテル株式会社　バンケットサービスキャプテンとして8年従事 ソムリエ資格保持者		

■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	「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（2013年4月刊）

授業計画

回数	内容
1	酒類の基礎知識　酒の歴史　酒造りの原理
2	酒の分類　醸造酒・蒸留酒・混成酒
3	.ビールとは　ビールの歴史　製造工程
4	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	ワインの製造工程と色々なタイプ　ワインの特徴
6	スパークリングワイン
7	世界のワイン
8	ワインと料理の調和　ワインのサービス
9	清涼飲料水
10	コーヒー
11	紅茶/日本のお茶
12	前期試験
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	カクテルとは　カクテルの4つの調製技術
18	カクテルの種類　カクテルの基本
19	商品説明の基本
20	日本酒・焼酎
21	日本のワイン
22	ソムリエ・バーテンダーの仕事　バーツール
23	アルコールと健康
24	後期試験

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。
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。
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） 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント（合計20ポイント）に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。
関連科目	婚礼宴集会実務・料飲ﾚｽﾄﾗﾝ実務・ホスピタリティ実務
参考書	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
学生へのメッセージ	ホテル、レストラン、ブライダルで必要となる基本的な飲料の知識は持ってなくてはいけません。飲料 は食文化とも深いつながりがあり様々な飲料の歴史や原材料、製造方法等商品特性を学ぶ事で料飲サービスでの基礎知識の習得を目標としています。

以 上