

授業概要 (シラバス)

専門学校日本ホテルスクール

■科目基本情報

科目番号	MS107	分類	講義科目
授業科目名	飲料解説(英)	英文授業科目名	Beverage Commentary
年度	2023年度	年次	昼間部 1年 英語専攻科
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	清崎雄二郎	実務経験あり	
経歴	2000年 東京ドームホテル Bar2000 勤務 3年従事 2003年 神楽坂 Salon de bar 喜えん 店長 8年従事 2011年 池袋Bar LIBRE 開店 現在 日本、ベトナムに3店舗展開 8年従事		

■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	授業計画、自己紹介、飲食業界の今	
	2	飲料解説 ソフトドリンク、アルコールドリンク	
	3	蒸留酒と醸造酒の製造方法とその違い	
	4	醸造酒 ビール 日本酒	
	5	醸造酒、ワイン①	
	6	醸造酒、ワイン②	
	7	蒸留酒、ホワイトスピリッツの種類	
	8	蒸留酒、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ	
	9	蒸留酒、ブラウンスピリッツの種類	
	10	ブランドアンバサダーによるウイスキーセミナー①(英語)	
	11	ブランドアンバサダーによるウイスキーセミナー②(英語)	
	12	前期テスト	
	13	ブランドアンバサダーによるワインセミナー①(英語)	
	14	ブランドアンバサダーによるワインセミナー②(英語)	
	15	混成酒、リキュール①	
	16	混成酒、リキュール②	
	17	カクテルとは。カクテルツール説明。ビルド	
	18	カクテル実技。シェーク	
	19	カクテル実技。ステア	
	20	カクテル実技。ブレンド	
	21	カクテルコンペティションの現状、世界のトレンド①	
	22	カクテルコンペティションの現状、世界のトレンド②	
	23	コーヒー、紅茶、お茶の製法と進化	
	24	後期テスト	
授業の進め方	教科書を使いながら、パワーポイントのスライドを中心に授業を進めていきます。 特別講座は英語にて授業を行います。		
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	婚礼宴会実務・料飲レストラン実務・ホスピタリティ実務		
参考書			
学生へのメッセージ	宿泊希望の方でも、料飲の知識は必要となりますので、在学中に基本的な料飲の知識をしっかりと身につけましょう。		

以上