

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 | 英文授業科目名 | Beverage Commentary |
| 年度 | 2024年度 | 年次 | 昼間部 1年 ホテル科・英語専攻科 |
| 開講学期 | 通年 | 授業の方法 | 講義科目 |
| 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 | 備考 |
| 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 池袋、銀座に3店舗展開 13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 | | |
| 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 | ブランドアンパサダーによるウイスキーセミナー①(英語) | |
| | 11 | ブランドアンパ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 | ブランドアンパサダーによるワインセミナー①(英語) | |
| | 14 | ブランドアンパ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 | オリジナルカクテル作成(ショートカクテル) | |
| | 23 | オリジナルカクテル作成(ロングカクテル) | |
| | 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。カクテル実演なども行なっていきます | | |
| 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 | メニュー解説・和食 | | |
| 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