

## 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	2023年度	年次	夜間部 1年 ホテル科
開講学期	後期	授業の方法	講義
単位数	1単位	年間授業時間数	19.6時間
科目区分	専門科目	授業コマ数	14コマ
担当教員名	山下幸輝	実務経験あり	
経歴	ホテルオークラ東京 11年 ダイニングカフェ カメリア(1年) パーハイランダー(6年) オーキッドバー(4年)		

### ■授業・科目情報

学習目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料飲業務への興味の喚起</li> <li>・外国語を含めた使用言語と料理の関係および理解と以後の学習方法の指導</li> </ul>	
教科書	料理メニューの基礎	
授業計画	回数	内容
	1	オリエンテーション、授業を受けるにあたり
	2	ノンアルコール飲料の基礎知識（清涼飲料・果汁飲料・嗜好飲料・乳飲料の解説）
	3	酒類の基礎知識（酒造りの歴史・酒造りの原理・酒の分類を解説）
	4	醸造酒 ワインの概要（ワインの歴史・ブドウ品種・ワインのタイプと製造過程・各種器具の解説）
	5	醸造酒 世界のワイン（各国、各地域のワインの特徴・代表的な産地の生産状況の解説）
	6	醸造酒 ビール他（ビールの歴史・製造工程・ビールのタイプ・他醸造酒の解説）
	7	蒸留酒 ウイスキー（ウイスキーの歴史・製造工程・代用的な生産国の解説）
	8	蒸留酒 ブランデー他（ブランデー・ジン・ウォッカ・ラム・テキーラの歴史と原材料、製造工程の解説）
	9	混成酒（混成酒の歴史・製造工程・リキュールのタイプ別に解説）
	10	混成酒（混成酒の歴史・製造工程）
	11	混成酒（リキュールのタイプ別に解説）
	12	カクテル バーの運営（カクテルの歴史・調合方法・各種器具・バーの運営に関わる職種の解説）
	13	まとめ 試験対策（全過程の重要なポイントの解説と試験対策）
	14	試験
授業の進め方	教科書の内容に沿って、写真や図を入れたパワーポイントや、動画を使用し飲料解説を行い、実習先や就職先で最初に教わる用語や器具の取り扱いについても解説致します。	
試験の実施方法	後期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」評定とするが、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	・飲料解説、レストラン・マネジメント、宴会実務、ホスピタリティ実務	
参考書	飲料メニューの基礎（日本ホテル教育センター）、西洋料理料飲接客サービス技法（職業訓練教材研究会）	
学生へのメッセージ	まだ馴染みのないお酒の世界だと思いますが、とても奥が深くカッコいい大人の世界です。興味をもっといただくと嬉しいです。	