

対象学年	2 学年	科目名	バーサービス演習	担当名	清崎 雄二郎
対象学期	前期		講義 ・ 演習 ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	4単位 60 時間

到達目標	料飲の原料や製造方法などの基礎知識を、実際の材料を使い説明しウエディング・レストラン・バーでも実際使える知識を説明する。更に技能面では、今の時代にあった現場ですぐに役立つ講義を行い実際使える技術を習得してもらい、今後の現場勤務の準備をする。
学習内容	日本と海外に店舗を持ち、国内外の各種コンクールで受賞経験のある講師が料飲の知識や技術と体験談を説明し、第一線で活躍できる能力を身につける為の講義を実施する。
成績評価の方法と基準	出欠点40点+定期試験60点 合計点数100点にて成績を算出する 評価 GPA 合計点数 A - 4.0 90点～100点 B - 3.0 80点～89点 C - 2.0 70点～79点 D - 1.0 60点～69点 E - 出席不良 F - 0.0 59点以下(不合格) ※定期試験は筆記試験とする
履修に当たっての留意点	毎回の授業の持ち物を確認して、忘れずに持参して授業に臨むこと

#### 授業回数別教育内容

回数	授業内容(予定)	使用教材	授業以外での準備学習の有無
1	カクテルの基本技術、バーツール、飲食業の現場	NBAオフィシャルカクテルブック	
2	カクテルの基本技術、グラス、氷	NBAオフィシャルカクテルブック	
3	カクテルの知識と技術	NBAオフィシャルカクテルブック	
4	カクテルの基本材料、酒の定義	NBAオフィシャルカクテルブック	
5	蒸留酒解説、ウイスキー、ブランデー	NBAオフィシャルカクテルブック	
6	蒸留酒解説、ジン、ウォッカ、ラム、	NBAオフィシャルカクテルブック	
7	蒸留酒解説、テキーラ、その他	NBAオフィシャルカクテルブック	
8	混成酒解説、リキュール類	NBAオフィシャルカクテルブック	
9	醸造酒解説、ビール、清酒	NBAオフィシャルカクテルブック	
10	醸造酒解説、ワイン	NBAオフィシャルカクテルブック	
11	その他醸造酒、ソフトドリンク	NBAオフィシャルカクテルブック	
12	カクテルの基本技術2、ハーブ、スパイス、デコレーション	NBAオフィシャルカクテルブック	
13	カクテルレシピ 部門別解説	NBAオフィシャルカクテルブック	
14	トレンドカクテルとバーの現状	NBAオフィシャルカクテルブック	
15	総復習、スタンダードカクテルとオリジナルカクテル作成	NBAオフィシャルカクテルブック	