

焼酎マイスターリカレント講座
2018年度カリキュラム

※コマは授業の基本単位。1コマは90分

1時限(9:00~10:30)2時限(10:40~12:10)3時限(13:00~14:30)4時限(14:40~16:10)

科目名		講義内容	時間	講義日(予定)	時限
①焼酎学の基礎 (8コマ)	講義	発酵の基礎	1.5	2018/5/19 (土)	1
	講義	麴つくりの話	1.5	2018/5/19 (土)	2
	講義	焼酎ができるまで	3	2018/5/19 (土)	3.4
	講義	酒と微生物	3	2018/5/26 (土)	1.2
	講義	醸造酒と蒸留酒	1.5	2018/7/21 (土)	3
	講義	黒糖焼酎の話	1.5	2018/7/28 (土)	3
①合計			12	時間	
②焼酎製造の実際 (7コマ)	講義	製造方法と酒質	1.5	2018/6/2 (土)	2
	講義	蒸溜酒の貯蔵と熟成	3	2018/6/16 (土)	1.2
	講義	蒸留の話	1.5	2018/6/23 (土)	3
	講義	サツマイモの科学と利用	1.5	2018/9/8 (土)	1
	講義	サツマイモと焼酎産業	1.5	2018/9/8 (土)	2
	講義	焼酎粕の話	1.5	2018/10/27 (土)	3
②合計			10.5	時間	
③焼酎の商品知識 (10コマ)	講義	酒税法概論1	1.5	2018/6/30 (土)	3
	講義	酒税法概論2	1.5	2018/6/30 (土)	4
	講義	世界の蒸留酒	3	2018/7/28 (土)	1.2
	講義	世界の酒(清酒)	1.5	2018/9/1 (土)	1
	講義	世界の酒(ワイン)	1.5	2018/9/1 (土)	2
	講義	酒の取り扱い方	1.5	2018/9/22 (土)	1
	講義	商品の表示	1.5	2018/9/22 (土)	2
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	2018/9/29 (土)	3
	講義	おいしい飲み方	1.5	2018/10/6 (土)	2
③合計			15	時間	
④焼酎文化論 (9コマ)	講義	芋焼酎の歴史	1.5	2018/5/12 (土)	3
	講義	サツマイモの歴史	1.5	2018/6/2 (土)	1
	講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	2018/7/7 (土)	3
	講義	中国の焼酎・白酒	1.5	2018/7/21 (土)	1
	講義	焼酎と日本人	1.5	2018/7/21 (土)	2
	講義	酒と健康	1.5	2018/10/6 (土)	1
	講義	もてなしの基	1.5	2018/10/6 (土)	3
	講義	焼酎の来た道	3	2018/12/1 (土)	1.2
④合計			13.5	時間	
⑤焼酎マーケティング (15コマ)	講義	食品の安全性	3	2018/8/4 (土)	1.2
	講義	鹿児島県の発酵食品	3	2018/10/27 (土)	1.2
	講義	セールスプロモーションⅠ	1.5	2018/12/1 (土)	3
	講義	セールスプロモーションⅡ	1.5	2018/12/15 (土)	1
	講義	鹿児島県における本格焼酎などの特産品販売施策	0.75	2018/12/15 (土)	2
	講義	九州本格焼酎協議会における本格焼酎施策	0.75	2018/12/15 (土)	2
	講義	プレゼンテーションスキル	3	2019/1/19 (土)	1.2
	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5	2019/1/19 (土)	3
	講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5	2019/1/26 (土)	2
	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5	2019/1/26 (土)	3
	講義	戦略的営業活動	3	2019/2/2 (土)	1.2
	⑤合計			21	時間