

焼酎マイスターリカレント講座
2021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 (7コマ)	講義	発酵の基礎	1.5	6月12日(土)	1
	講義	麴つくりの話	1.5	6月12日(土)	2
	講義	焼酎ができるまで	1.5	6月19日(土)	1
	講義	酒と微生物	3	6月19日(土)	3,4
	講義	黒糖焼酎の話	1.5	7月3日(土)	3
	講義	醸造酒と蒸留酒	1.5	8月21日(土)	1
①合計			10.5	時間	
②焼酎製造の実際 (7コマ)	講義	蒸留の話	1.5	6月19日(土)	2
	講義	製造方法と酒質	1.5	8月21日(土)	2
	講義	焼酎粕の話	1.5	8月21日(土)	3
	講義	蒸溜酒の貯蔵と熟成	3	8月28日(土)	1,2
	講義	サツマイモの科学と利用	1.5	9月25日(土)	1
	講義	サツマイモと焼酎産業	1.5	9月25日(土)	2
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	6月12日(土)	3
	講義	酒税法概論2	1.5	7月24日(土)	4
	講義	世界の酒(ワイン)	1.5	8月28日(土)	3
	講義	世界の蒸留酒	3	9月4日(土)	1,2
	講義	世界の酒(清酒)	1.5	9月11日(土)	2
	講義	酒の取り扱い方	1.5	9月11日(土)	3
	講義	商品の表示	1.5	9月25日(土)	3
	講義	焼酎の産地・酒器	1.5	10月16日(土)	3
講義	おいしい飲み方	1.5	10月23日(土)	3	
③合計			15	時間	
④焼酎文化論 (11コマ)	講義	芋焼酎の歴史	1.5	6月5日(土)	3
	講義	サツマイモの歴史	1.5	7月10日(土)	3
	講義	世界の酒の発生	1.5	7月24日(土)	1
	講義	日本の酒の発生	1.5	7月24日(土)	2
	講義	酒と健康	1.5	10月2日(土)	1
	講義	薩摩の飲酒風俗	1.5	10月30日(土)	3
	講義	焼酎の来た道	3	10月30日(土)	1,2
	講義	中国の酒	1.5	11月27日(土)	1
	講義	日本の焼酎	1.5	11月27日(土)	2
	講義	もてなしの基	1.5	12月4日(土)	2
④合計			16.5	時間	
⑤焼酎マーケティング (14コマ)	講義	鹿児島県の発酵食品	3	10月2日(土)	3,4
	講義	食品の安全性	3	10月16日(土)	1,2
	講義	九州本格焼酎協議会における本格焼酎施策	0.75	12月4日(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	12月4日(土)	1
	講義	プレゼンテーションスキル	3	12月4日(土)	3,4
	講義	流通から見た焼酎の魅力	1.5	12月11日(土)	1
	講義	鹿児島県の観光と地域振興	1.5	12月11日(土)	3
	講義	セールスプロモーションⅠ	1.5	12月18日(土)	1
	講義	セールスプロモーションⅡ	1.5	12月18日(土)	2
	講義	焼酎の海外販売戦略	1.5	1月29日(土)	1
	講義	戦略的営業活動	3	2月19日(土)	1,2
			21	時間	