

様式2

学科・実技の細目

教科目名: 飲料解説(IK)

使用する市販図書: 西洋料理 料飲接客サービス技法(職業訓練教材研究会)

題 目	細 目	実施時限		教科 記号	細目 番号	メモ
飲料の歴史	歴史①	R8/05/01	6	IK	01	
	歴史②	R8/05/07	6	IK	02	
	歴史③	R8/05/12	6	IK	03	
	現在の飲料の在り方	R8/05/13	6	IK	04	
	これからの飲料の在り方	R8/05/20	6	IK	05	
酒類概論	発酵の原理	R8/05/27	6	IK	06	
	酒類の分類①	R8/05/28	4	IK	07	
	酒類の分類②	R8/05/28	5	IK	08	
	酒類の分類③	R8/06/02	6	IK	09	
	ワインの歴史	R8/06/09	6	IK	10	
	ワインの特徴	R8/06/10	6	IK	11	
	フランスワイン(赤ワイン)	R8/06/12	6	IK	12	
	フランスワイン(白ワイン)	R8/06/17	6	IK	13	
	その他の国のワイン(オールドワールド)①	R8/06/18	6	IK	14	
	その他の国のワイン(オールドワールド)②	R8/06/24	6	IK	15	
	その他の国のワイン(ニューワールド)	R8/06/26	6	IK	16	
	ビール	R8/07/01	6	IK	17	
	日本酒	R8/07/15	6	IK	18	
	その他の醸造酒	R8/07/17	6	IK	19	
	ウイスキー	R8/07/21	6	IK	20	
	その他の蒸留酒	R8/07/22	6	IK	21	
	リキュール(香草系)	R8/07/29	6	IK	22	
	リキュール(果実系)	R8/07/30	6	IK	23	
	その他の混成酒	R8/08/05	6	IK	24	
カクテル概論	カクテルの歴史	R8/08/07	6	IK	25	
	カクテルの技法(シェーク)	R8/08/26	4	IK	26	
	カクテルの技法(ステア)	R8/09/01	6	IK	27	
	カクテルの技法(その他)	R8/09/03	6	IK	28	
	カクテルのレシピ①	R8/09/24	1	IK	29	
	カクテルのレシピ②	R8/09/25	1	IK	30	
	時間計		30	時限		