＊2025 年度に履修登録された EK56（教養としてのワインの知識）とは別科目になりますのでご注意ください

専門教育科目　講義科目

授業科目名	教養としてのワインの知識	科目コード	配当年次	単位
担当教員	岩田　雅子	EJ18	―	2

科目の概要

近年ワインは日本においても非常に身近なものとなった。日常生活を彩るものとして、また、ビジネス接待のコミュニケーションにもワインの存在は大きなものである。難しいことを抜きにしてワインを楽しむこともできるが、知識があれば、その楽しみや喜びは一層大きなものとなる。
本科目では、ワインを取り巻く歴史や文化、マナーを知り、教養を高めていく。

担当教員の実務経験等	［担当教員の実務経験］ イタリアソムリエ協会認定ソムリエ。イタリア現地でワインを学び、レストランにおけるワインサービスの20年の実務経験を持つ。 また、ホテル、レストランをはじめ民間企業、官公庁で接遇・教養担当として、国際マナーや接遇サービスを指導している。 ［実務経験に基づく項目］ ワインの楽しみ方、テイスティング実践、レストランやパーティにおけるグローバルマナー、ビジネスシーンにおける振る舞い方。 ワインに関する基礎知識や歴史、文化を踏まえた教養とその生かし方。

科目の到達目標

①ワインを日常生活の中で楽しむ、「楽しみ方の基本」を知り、教養を身につけることができる。
②基本的なブドウ品種やワインの種類、産地を学ぶことができる。

テキスト	『知識ゼロからのワイン入門』弘兼 憲史,幻冬舎,2000年

テキストの読み方

①テキストに示されたワインの基本と楽しみ方を身近な経験と結びつけたりしながら、知識を得る。
②レストランでワインをスマートにオーダーし、楽しむマナーを習得する。
③ワインの品種や産地の知識を深め、ワインや食文化の教養を高めることを意識してテキスト内容を理解する。

単位修得の方法

①リポート課題を提出し、60点以上であれば合格となり、科目修得試験を受験できる。科目修得試験の得点が60点以上であれば合格となり、評価が確定し、２単位を修得できる。
または、
②スクーリングを受講し、合格すれば２単位を修得できる。この場合、リポート課題の提出と科目修得試験の受験は不要。