

科目名: <b>教養としての日本酒の知識</b>		科目コード	EJ17
科目主査: <b>兵道 俊美</b>		単位	2
担当講師: <b>兵道 俊美</b>		配当年次	3・4
授業の目的と概要	グループワーク: <input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし	個人ワーク: <input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし	
<p>日本酒は「國酒」です。この科目では日本酒の原料、製造方法、歴史に加え、それに付随する日本の伝統文化、慣習などを学びます。そして、これまでのぼんやりとした知識を、図や写真によって体系的にわかりやすく学習し、日本酒づくりの醍醐味、特徴など、日本酒の魅力を自身の言葉で語る知識の修得を目指します。終了後は日本酒の伝道師として、さまざまな場面で日本酒の魅力を伝えられる知識を有していることを期待します。</p>			
履修の前提となる科目	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし	科目名:	
履修の前提となる知識 その他特記事項			
テキスト	新訂『日本酒の基(MOTOI)』,日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会・日置 晴之・大森 清隆・板場 正義・長田 卓,NPO法人FBO(飲料専門家団体連合会)		
この科目の到達目標	<p>①日本酒づくりの原料、製造方法、成分等の表示、歴史を理解し、日本酒の魅力を自分の言葉で語るような知識を修得する。 ②日本酒に付随するさまざまな日本の伝統文化を理解し、日々の生活に取り入れることができる。</p>		
成績評価の方法	<p>日本酒の知識を正しく理解しているかを評価対象とします。 最終試験は、択一式の配点を1問3点とし、合計25問。論述設問を1問25点とし、1問出題します。授業をきちんと聞いて、重要な点はノートにまとめてください。</p>		
事後学習	<p>日本酒は「日本文化」そのものです。そして素晴らしいコミュニケーションツールです。教養としての日本酒の知識をさらに深めて頂き、様々なシチュエーションで吞んでください。「知って吞むことが大事」と認識してください。</p>		
事後学習の参考文献	<p>『日本酒百味百題』,小泉 武夫,柴田書店,2000年 『酒の日本文化』,神崎 宣武,角川学芸出版,2006年</p>		
<p>スクーリング受講時に用意するもの  <input checked="" type="checkbox"/>テキスト <input checked="" type="checkbox"/>筆記用具 <input checked="" type="checkbox"/>ドリンク類 <input checked="" type="checkbox"/>グラス</p>			