専門教育科目　講義科目

受講料	1,500円

科目名：	教養としてのワインの知識	科目コード	EJ18
		単位	2
科目主査： 岩田 雅子	担当講師： 岩田 雅子	配当年次	3・4

授業の目的と概要	グループワーク： ☑ あり ☐ なし	個人ワーク： ☑ あり ☐ なし

日本でもワイン法が制定され、ワインは非常に身近なものとなりました。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が果たす役割があります。ワインの楽しみ方についての知識があれば、より楽しく、有意義な時間が過ごせることでしょう。また、ワインを分かち合う喜びは一層大きなものとなります。本科目では、ワインを取り巻く文化や歴史、マナーを知り、教養を高めていきます。

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２４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。	
履修の前提となる科目	☐ あり ☑ なし	科目名：
履修の前提となる知識 その他特記事項	ガストロノミ「ワインと食文化」に関連します。（アルコール類を飲まない方にも対応しています。） 受講にあたっては別途受講料が必要となりますが、ティスティンググラスは使用後に持ち帰っていただきます。	
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	

この科目の 到達目標	①ワインを日常生活やビジネスシーンで楽しむための「知識」と「マナー」を身につける。 ②ワインを取り巻く文化や歴史を主体的に学び、教養を高める。
成績評価 の 方 法	取り組み姿勢:講義中の姿勢、態度、積極的な学生同士のコミュニケーションや発表を評価します。 最終試験では、筆記試験で知識の習得度を評価します。テキストに記載の内容に補足して学んだ内容も含まれます。 ※スクーリング全日の出席、最終試験の提出（白紙提出不可）をもって、採点対象とする。

事後学習	テキストを再度読み直し、学習した内容を実践しながら復習します。知識を実践で役立てる際に新たに生じた疑問点は、テキス ト並びにその他の参考文献を参照し解決します。それにより知識を確かなものとし、理解を深めていきます。この教養を人生の豊かさに繋げます。
事後学習の 参考文献	『最新版ワイン完全バイブル』 井出 勝茂 監修, ナツメ社, 2021年 『ワインは楽しい!【改訂2022年版】』 オフェリー・ネマン, パイインターナショナル, 2022年 『エコール・デ・ヴァン・エ・スピリテューの 一生に一冊はもっておきたいワインの教科書』エコール・デ・ヴァン・エ・スピリテュー, 日本文芸社社, 2022年

スクーリング受講時に用意するもの

☑テキスト　☑筆記用具　☑グラス一脚持ち帰り用の袋
☑受講票（iNetCampusのお知らせ機能を用いて通知されます）画面　☑学生証