

科目名: 教養としてのワインの知識		科目コード	EJ18
科目主査: 岩田 雅子 担当講師: 岩田 雅子		単位	2
		配当年次	3・4
授業の目的と概要	グループワーク: <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	個人ワーク: <input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	
<p>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。</p>			
担当教員の実務経験等	<p>[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。</p> <p>[実務経験に基づく項目] ワインの楽しみ方、テイasting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。</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	ガストロノミ「ワインと食文化」に関連します。		
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	<p>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。</p> <p>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。</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p>		
事後学習	<p>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。</p>		
事後学習の参考文献	<p>『最新ワイン学入門』山本 博, 河出書房新社, 2016年</p> <p>『ワインは楽しい!【増補改訂版】-絵で読むワイン教本』オフェリー・ネマン, パイインターナショナル, 2018年</p> <p>『世界のビジネスエリートが身につける 教養としてのワイン』渡辺 順子, ダイアモンド社, 2018年</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"/> テイastingグラス <input checked="" type="checkbox"/> 持ち帰り用袋 <input checked="" type="checkbox"/> グラス拭き		