

*スクーリングはEK56のテキストで行います。EJ18で履修している方にはスクーリングの受講許可後EK56のテキストを配布します。
この対応は2025年度限りです。詳しくは7ページをご参照ください。

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 EK56
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		
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、ビジネスにおける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、社交スキルと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、官公庁で接客・教養担当として、国際マナーや接客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。		
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。(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、テイastingグラスは使用後に持ち帰っていただきます。		
テキスト	『最新版 ワイン完全バイブル (第2版)』井手勝茂, ナツメ社, 最新版		
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。テキスト内容に加えて、教員作成の補助教材、口頭説明などで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	『ワインの教科書』金内誠, IDP出版, 2024 / 『サクッとわかるビジネス教養 ワインの経済学』渡辺順子著新星出版社, 2024 『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 『知識ゼロからのワイン入門』弘兼憲史, 幻冬舎, 2000		
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"/> グラス一脚持ち帰り用の袋 (グラスを包む布巾等と500mlのペットボトルが入る大きさの袋) <input checked="" type="checkbox"/> 受講票 (iNetCampusのお知らせ機能を用いて通知されます) 画面 <input checked="" type="checkbox"/> 学生証			