

| 科目名 | | 担当者氏名 | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|----|------------------|
| 日本文化と国際理解 | | 大野 誠 (他) | 講義・演習 | 1 | 1年後期～2年前期 (健) |
| 必修・選択 | 卒業要件 | 必修 | | | |
| | 資格要件 | | | | |
| 学習目標 | 国際社会の中で尊敬される「人」になるために、我が国の伝統ある歴史や文化を身につけ、異文化を理解しながら、専門職者としての自己を確立する。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 回 | 項 目 | 授 業 内 容 | | | |
| 1 | 国際化の中の日本人 | 日本文化と国際理解の重要性 | | | |
| 2 | 日本料理食卓作法 | 日本食と食卓作法の理解 | | | |
| 3 | 西洋料理テーブルマナー | 西洋料理とテーブルマナーの理解 | | | |
| 4 | 日本人が体験した外国 | 研修旅行プログラムによる体験的学習について | | | |
| 5 | 研修訪問国の理解 | 研修訪問国の文化等の理解 | | | |
| 6 | 研修旅行準備 | パスポート申請等研修旅行手続きの理解と実際 | | | |
| 7 | 研修旅行訪問施設の理解 | 栄養士、調理師が活躍する施設の理解と訪問準備 | | | |
| 8 | 日本文化と国際理解の深化 | 授業及び研修旅行への取り組みのまとめ | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 参 考 書 | 大野誠「敦照のこころ」現代書林, 1995 大津和子・溝上泰「国際理解重要用語 300 の基礎知識」明治図書, 2000 | | | | |
| 学習上の注意 (自己学習、学外学習など) | 様々な制約の中で工夫し、他者と協力する。(One for all, all for one) 目標を定め、積極的に行動し、反省する。 健全に生きるための健康管理や体力増進を図る。 | | | | |
| 評価の方法と時期 | 事前事後の学習状況、態度、レポートや発表などに見られる学習成果などについて総合的に評価する。 | | | | |