

科目区分	基礎科目	科目名	日本文化概論		科目コード	17S040	担当者	大町 福美、久保 美洋子			
対象学生	栄養士コース2年生	学期区分	後期	単位数	2	卒業要件	選択必修				
						免許・資格要件					
科目の主題						学修成果との関連（大◎、中○、小△）					
<p>華道：日本の伝統文化である華道は、数百年という悠久の時の流れの中で結実した世界に誇れる文化です。日本の美しい四季を感じることでできる華道を通して「日本のこころ」について学びます。</p> <p>茶道：茶の湯の芸術性・精神性にふれ、伝統文化・自己表現としての「お茶の世界やその心」を知る。茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識などを学ぶ。</p>						1. 「 尽心 」 誠実な人柄と人間力		2. 「 創造 」 高度な知性と創造力		3. 「 実践 」 明確な意思と実践力	
科目の到達目標						① 誠実性・真摯性	② 多様性・協働性	③ 知識・技能	④ 表思考・創造断力	⑤ 実行力・自立性	⑥ 就業力・貢献力
1.	四季折々に移り変わる自然を個性豊かにいけることにより、「表現の喜びや感動」を味わう。										
2.	いけばなの成り立ち、基本的知識や表現の仕方を学ぶ。										
3.	茶の湯の芸術性・精神性にふれ、伝統文化・コミュニケーションとしての「茶の世界やその心」を知る										
4.	茶道の文化体系としての構造や成り立ちを知り、茶の湯に関わる基本的知識などを学ぶ。					○	○	◎	◎	○	○
5.						成績評価の方法と割合					
授業方法						<p>受講態度（50%） 提出物（50%）</p>					
<p>[華道] ・プリントを配布し板書しながら講義形式で行う。 ・毎回提出される学生からの感想レポートに対して所見を述べ、疑問に答える。 ・華道教授にいけばなを実演していただき華道の知識を深める。また学生も花を生ける機会がある。</p> <p>[茶道] ・毎回茶道裏千家紹介パネルを提示し、複数のレジュメを配布して板書しながら講義形式で行う。 ・毎回提出される学生からの感想レポートに対して所見を述べ、疑問に答える。 ・実際に点前を見せる回、茶事ビデオを使用する回がある。 ・毎回茶花を提示する。 ・毎回伝統文化である着物を見せる。</p>											
準備学修						課題等への対応					
<p>・日本の伝統文化全般に日頃から関心を持つように心がける。（予習復習で30分程度） ・毎回配布されるレジュメをよく読んで、必要事項を記入し記憶しておく。（予習復習で30分程度）</p>						<p>・提出されたレポートは次の授業時に返却する。</p>					
授業計画											
第1回	オリエンテーション										
第2回	いけばなの成り立ち（歴史）										
第3回	いけ方の基本（用具・花器・技法）										
第4回	自由花（特徴・表現・構成法）										
第5回	実技①自由花										
第6回	実技②自由花										
第7回	生花（正風体・新風体）										
第8回	立花（正風体・新風体）										
第9回	茶の湯とは？（茶道の歴史と、芸術性、精神性について）										
第10回	わび茶の大成者、千利休（新しい価値観の創造）										
第11回	茶室空間と宇宙（床の間の掛物や茶花を中心に）										
第12回	茶道具の知識（歌銘を中心に。盆略点前を見る）										
第13回	茶懐石・茶菓子（伝統文化としての食。ビデオで茶事を見る）										
第14回	自己表現としての茶（立春の茶会に寄せて）（ビデオで茶事後半を見る）										
第15回	お茶のこころ（日本人としての感性）										
教科書・参考書						受講生へのメッセージ					
必要に応じて資料等を配布します。						日本の審美の世界である「華道と茶道」はあなたの心と人生を豊かにします。					