

科目番号	科目名	配当年次	授業形態	単位	担当教員
J101	日本社会の基礎	1年	講義	2	安藤哲
授業概要 外国人留学生が、日本人の生活や慣習、風土や気候、生産や文化など、日本社会が成り立つところの基層を知り、これらが日本社会の日常に自然に織り込まれていることを理解して、地域社会に自然に溶け込める支援となるようにする					
到達目標(学習の成果) 外国人留学生が、文化や風土や価値観の異なる日本社会をよく理解し、早く溶け込んで円満な人付き合いができるために必要な学びの姿勢を促し、今後学問的にも日本社会を深く理解する糸口となる風土や文化の基礎を学び、将来日本での就職や社会貢献、国際交流に役立てられるようになる					
授業計画					
回	表題	学修内容			
1	日本の生活と文化①	日本社会の基層を知ることの大切さを理解し、履修するにあたっての諸注意・心がけと履修生の基礎知識を確認する			
2	日本の生活と文化②	暮らしの中の文化、時間管理は生活の合理性を育む			
3	日本の生活と文化③	生産の中の文化、季節の移ろいは労働を通して愛でる			
4	日本の生活と文化④	気候が育む風土と暮らし、自然を畏れる心と八百万神			
5	日本の風土と文化①	九州～近畿地方の風土と文化			
6	日本の風土と文化②	中部～北海道地方の風土と文化			
7	暮らしと社会①	寄り合いの精神が育む地域社会の規範			
8	暮らしと社会②	座の作法はオフィスにも息づく			
9	暮らしと社会③	祭りの精神風土、暴れ神輿は直行する			
10	暮らしと社会④	地域社会の教育、掟書きの世界			
11	商業が育む文化①	近江商人家訓にみる三方よしの精神			
12	商業が育む文化②	伊勢商人が生みだした定価という革新			
13	食の文化風土①	麦と蕎麦が育む文化の違い、コメが収穫できない地域の生き方			
14	食の文化風土②	うどん文化は豊かさの証明、そばは石臼で生まれた			
15	食の文化風土③	醤油がもたらした大衆食文化			

準備学修(授業外の自己学修)

1. 毎授業時に配布する資料をよく読み不明な点を調べ、次授業で行う質問に答えられるようにする
2. 授業中にとりあげる用語を理解し説明できるようにする

成績評価の方法・基準(%表記)

定期試験 (100%)

観点	S	A	B	C
学ぶ姿勢ができています	できている	ほぼできている	十分にできている	一定程度できている
日本文化の基礎的知識を理解している	理解している	ほぼ理解している	十分に理解している	一定程度理解している

教科書

使用しない

参考書等

毎授業時に資料を配布する

履修上の注意・学修支援

授業内容は相互に関連することが多いため欠席しないよう心がける、座席は任意ですが固定します
なお、準備学修や復習を通して生れた疑問や分からないことについては、授業後質問すること