

北九州工業高等専門学校		開講年度	平成29年度 (2017年度)		授業科目	文化地理学 (社会選択)	
科目基礎情報							
科目番号	0069		科目区分		一般 / 選択		
授業形態	授業		単位の種別と単位数		履修単位: 2		
開設学科	総合科学科		対象学年		4		
開設期	通年		週時間数		2		
教科書/教材	使用しない						
担当教員	白神 宏						
到達目標							
文化に関心をもち、世界の多様な文化を尊重することができる。 世界の食文化の現状について説明できる。 食文化が形成された背景について考察し、説明できる。							
ルーブリック							
		理想的な到達レベルの目安		標準的な到達レベルの目安		未到達レベルの目安	
評価項目1		文化に関心をもち、世界の多様な文化を尊重することができる。		文化に関心をもち、世界の多様な文化を尊重することがおおむねできる。		文化に関心をもち、世界の多様な文化を尊重することができない。	
評価項目2		世界の食文化の現状について説明できる。		世界の食文化の現状についておおむね説明できる。		世界の食文化の現状について説明できない。	
評価項目3		食文化が形成された背景について考察し、説明できる。		食文化が形成された背景についておおむね考察し、説明できる。		食文化が形成された背景について考察、説明できない。	
学科の到達目標項目との関係							
準学士課程の教育目標 E④ 歴史・文化・国語・外国語を学び、コミュニケーションするための基礎的な教養を身に付ける。 準学士課程の教育目標 F④ 歴史・文化・社会に関する基礎的な知識を身に付ける。 準学士課程の教育目標 G④ 健やかな心身を持ち、社会性、協調性を身に付ける。 準学士課程の教育目標 G② 社会人として、技術者として必要な素養、一般常識や礼儀、マナーについて考えることができる。							
教育方法等							
概要		世界の諸民族は、それぞれ多様な文化を育んできた。また、文化は伝播や他文化との接触により絶えず変化してきた。国際社会の中で活躍する技術者として、多様な文化の存在を理解し尊重することは重要である。本授業では、食文化を素材として、文化の形成や伝播について理解を深めることを目的とする。					
授業の進め方・方法		日本と世界の地理・歴史に関する基礎的知識を前提とする。					
注意点							
授業計画							
		週	授業内容			週ごとの到達目標	
前期	1stQ	1週	ガイダンス				
		2週	日本の食文化 (1)			今日の日本の食文化の特色について説明できる。	
		3週	日本の食文化 (2)			日本の伝統的食文化の形成過程について説明できる。	
		4週	日本の食文化 (3)			明治期以降の日本の食文化の変容過程について説明できる。	
		5週	朝鮮半島の食文化 (1)			高麗の時代までの朝鮮半島の食文化の特色について説明できる。	
		6週	朝鮮半島の食文化 (2)			高麗の時代以降の著線半島の食文化の変化過程について説明できる。	
		7週	朝鮮半島の食文化 (3)			朝鮮半島の食事作法の特色について説明できる。	
		8週	稲作の起源と伝播 (1)			稲の植物的特性と稲作の期限について説明できる。	
	2ndQ	9週	稲作の起源と伝播 (2)			稲作の伝播の過程について説明できる。	
		10週	米とその料理法 (1)			米の料理法と地域的特性との関連について説明できる。	
		11週	米とその料理法 (2)			米の料理法の発展・伝播の過程について説明できる。	
		12週	もち文化 (1)			もち利用の地域的特性について説明できる。	
		13週	もち文化 (2)			アジア諸地域のもち文化の特性について説明できる。	
		14週	照葉樹林文化 (1)			照葉樹林地域の地理的特性と文化的特色について説明できる。	
		15週	期末試験			1～14週までの内容を網羅した試験により、授業内容の理解の定着を図る。	
		16週	期末試験内容についての解説			期末試験の内容を理解する。	
後期	3rdQ	1週	照葉樹林文化 (2)			照葉樹林文化の諸要素について地域的特性を説明できる。	
		2週	照葉樹林文化 (3)			照葉樹林文化の諸要素について地域的特性を説明できる。	
		3週	麦文化とその伝播			麦の栽培地域の地理的特性と料理法の変遷について説明できる。	
		4週	麦の料理法～パン (1)			世界各地のパンの種類と地域的特性について説明できる。	
		5週	麦の料理法～パン (2)			世界各地のパンの種類と地域的特性について説明できる。	
		6週	麦の料理法～パン (3)			世界各地のパンの種類と地域的特性について説明できる。	
		7週	麦の料理法～麺 (1)			麺の系列と伝播地域の過程について説明できる。	
		8週	麦の料理法～麺 (2)			世界各地の麺文化の特色について説明できる。	

	4thQ	9週	麦の料理法～麺（３）	世界各地の麺文化の特色について説明できる。
		10週	麦の料理法～麺（４）	世界各地の麺文化の特色について説明できる。
		11週	世界の乳利用（１）	世界各地のミルクの利用形態について説明できる。
		12週	世界の乳利用（２）	世界各地のミルクの利用形態について説明できる。
		13週	世界の乳利用（３）	世界各地のミルクの利用形態について説明できる。
		14週	世界の乳利用（４）	世界各地のミルクの利用形態について説明できる。
		15週	まとめ	
		16週	定期試験	

モデルコアカリキュラムの学習内容と到達目標

分類		分野	学習内容	学習内容の到達目標	到達レベル	授業週
基礎的能力	人文・社会科学	社会	地歴	日本を含む世界の様々な生活文化、民族・宗教などの文化的諸事象について、歴史的または地理的観点から理解できる。	2	前2,前3,前4,前5,前6,前7,前8,前9,前10,前11,前12,前13,前14

評価割合

	試験	レポート	合計
総合評価割合	80	20	100
基礎的能力	80	20	100