北九州工業高等専門学校	開講年度	平成31年度 (2019年度)	授業科目	文化地理学

科目基礎情報

科目番号	0063	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	生産デザイン工学科（機械創造システムコース）	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

民族、宗教、生活文化の多様性を理解し、異なる文化・社会が共存することの重要性について考察できる。
現代社会の特質や課題に関する適切な主題を設定させ、資料を活用して探究し、その成果を論述したり討論したりするなどの活動を通して、世界の人々が協調し共存できる持続可能な社会の実現について人文・社会科学の観点から展望できる。
世界の食文化の現状、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	民族、宗教、生活文化の多様性を十分理解し、異なる文化・社会が共存することの重要性について深く考察できる。	民族、宗教、生活文化の多様性をおおまかに理解し、異なる文化・社会が共存することの重要性についてほぼ考察できる。	民族、宗教、生活文化の多様性を理解できず、異なる文化・社会が共存することの重要性について考察できない。
評価項目2	世界の人々が協調し共存できる持続可能な社会の実現について人文・社会科学の観点から広く展望できる。	世界の人々が協調し共存できる持続可能な社会の実現について人文・社会科学の観点からおおまかに展望できる。	世界の人々が協調し共存できる持続可能な社会の実現について人文・社会科学の観点から展望できない。
評価項目3	世界の食文化の現状、食文化が形成された背景について深く考察し、十分説明できる。	世界の食文化の現状、食文化が形成された背景についておおまかに考察し、ほぼ説明できる。	世界の食文化の現状、食文化が形成された背景について考察できず、説明できない。

学科の到達目標項目との関係

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	地理歴史的分野	民族、宗教、生活文化の多様性を理解し、異なる文化・社会が共存することの重要性について考察できる。	3	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,後1,後2,後3,後4,後5,後6,後7,後8,後9,後10,後11,後12,後13,後14
			現代社会の考察	現代社会の特質や課題に関する適切な主題を設定させ、資料を活用して探究し、その成果を論述したり討論したりするなどの活動を通して、世界の人々が協調し共存できる持続可能な社会の実現について人文・社会科学の観点から展望できる。	3	
	工学基礎	技術者倫理(知的財産、法令順守、持続可能性を含む)および技術史	技術者倫理(知的財産、法令順守、持続可能性を含む)および技術史	技術者を目指す者として、平和の構築、異文化理解の推進、自然資源の維持、災害の防止などの課題に力を合わせて取り組んでいくことの重要性を認識している。	3	
		グローバリゼーション・異文化多文化理解	グローバリゼーション・異文化多文化理解	それぞれの国の文化や歴史に敬意を払い、その違いを受け入れる寛容さが必要であることを認識している。	3	
				様々な国の生活習慣や宗教的信条、価値観などの基本的な事項について説明できる。	3	
				異文化の事象を自分たちの文化と関連付けて解釈できる。	3	
分野横断的能力	汎用的技能	汎用的技能	汎用的技能	他者とコミュニケーションをとるために日本語や特定の外国語で正しい文章を記述できる。	3	

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