

|                                                                                                                          |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------|
| 北九州工業高等専門学校                                                                                                              |         | 開講年度                                                                | 令和04年度 (2022年度)     |                                                       | 授業科目                                 | 文化地理学（後期）                                         |                |
| 科目基礎情報                                                                                                                   |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 科目番号                                                                                                                     |         | 0115                                                                |                     | 科目区分                                                  |                                      | 一般 / 選択                                           |                |
| 授業形態                                                                                                                     |         |                                                                     |                     | 単位の種別と単位数                                             |                                      | 履修単位: 1                                           |                |
| 開設学科                                                                                                                     |         | 生産デザイン工学科（知能ロボットシステムコース）                                            |                     | 対象学年                                                  |                                      | 4                                                 |                |
| 開設期                                                                                                                      |         | 後期                                                                  |                     | 週時間数                                                  |                                      | 2                                                 |                |
| 教科書/教材                                                                                                                   |         | 「料理の起源（読みなおす日本史）」中尾佐助（吉川弘文館）                                        |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 担当教員                                                                                                                     |         | 白神 宏                                                                |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 到達目標                                                                                                                     |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 1. 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。<br>2. 食材の加工法の類型と発展過程、伝播過程について考察できる。<br>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。 |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 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おおまかに考察できる。 |                                      | 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ない。 |                |
| 評価項目2                                                                                                                    |         | 食材の加工法の類型と発展過程、伝播過程について深く考察できる。                                     |                     | 食材の加工法の類型と発展過程、伝播過程についておおまかに考察できる。                    |                                      | 食材の加工法の類型と発展過程、伝播過程について考察できない。                    |                |
| 評価項目3                                                                                                                    |         | 異文化の事象を自分たちの文化と強く関連付けて解釈できる。                                        |                     | 異文化の事象を自分たちの文化とおおまかに関連付けて解釈できる。                       |                                      | 異文化の事象を自分たちの文化と関連付けて解釈できない。                       |                |
| 学科の到達目標項目との関係                                                                                                            |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 教育方法等                                                                                                                    |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 概要                                                                                                                       |         | 世界の主食作物である米、麦および乳製品の加工法について、共通性と多様性、これらの発展、伝播過程について考察することを授業の目的とする。 |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 授業の進め方・方法                                                                                                                |         | 教科書に沿いながら、プリント・スライドを用いて授業を進める。                                      |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 注意点                                                                                                                      |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| 授業の属性・履修上の区分                                                                                                             |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
| <input type="checkbox"/> アクティブラーニング                                                                                      |         | <input type="checkbox"/> ICT 利用                                     |                     | <input type="checkbox"/> 遠隔授業対応                       |                                      | <input type="checkbox"/> 実務経験のある教員による授業           |                |
| 授業計画                                                                                                                     |         |                                                                     |                     |                                                       |                                      |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 週                                                                   | 授業内容                |                                                       | 週ごとの到達目標                             |                                                   |                |
| 後期                                                                                                                       | 3rdQ    | 1週                                                                  | 稲の品種と稲作             |                                                       | 稲の品種と稲作の伝播過程について説明できる。               |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 2週                                                                  | 米の料理（1）             |                                                       | 炊干し法、湯取り法、プラオについて、料理法、伝播過程について説明できる。 |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 3週                                                                  | 米の料理（2）             |                                                       | 米料理の世界への伝播過程、ヤキゴメの特色について説明できる。       |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 4週                                                                  | 麦の料理～パン～（1）         |                                                       | 麦の料理法の発展過程、アジアのパンの特徴と分布について説明できる。    |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 5週                                                                  | 麦の料理～パン～（2）         |                                                       | ヨーロッパ・中国のパンの特徴、日本のパンの伝播過程について説明できる。  |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 6週                                                                  | 麦の料理～麺～（1）          |                                                       | 中国の麺の系列について説明できる。                    |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 7週                                                                  | 麦の料理～麺～（2）          |                                                       | 日本の麺の特徴過程に過程について説明できる。               |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 8週                                                                  | 中間試験                |                                                       |                                      |                                                   |                |
|                                                                                                                          | 4thQ    | 9週                                                                  | 麦の料理～麺～（3）          |                                                       | 東南アジアの麺の特徴と伝播過程について説明できる。            |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 10週                                                                 | 麦の料理～麺～（4）          |                                                       | 中央アジアの麺の特徴と伝播過程について説明できる。            |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 11週                                                                 | 麦の料理～麺～（5）          |                                                       | 世界における麺の地域的特徴と伝播糧について説明できる。          |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 12週                                                                 | 魚と肉の料理              |                                                       | 肉と魚の料理法の地域的特徴と発展過程について説明できる。         |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 13週                                                                 | 魚と肉の貯蔵              |                                                       | なれずしの特徴と地域的特徴について説明できる。              |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 14週                                                                 | 乳製品（1）              |                                                       | 乳製品の生産方法の類型とその分布について説明できる。           |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 15週                                                                 | 乳製品（2）              |                                                       | 乳製品の伝播過程について説明できる。                   |                                                   |                |
|                                                                                                                          |         | 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                                                 | 後1,後3,後4,後5,後6 |
|                                                                                                                          | 工学基礎    | グローバルゼーション・異文化多文化理解                                                 | グローバルゼーション・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                                                 | 後1,後2          |

| 評価割合   |    |         |     |
|--------|----|---------|-----|
|        | 試験 | 演習・レポート | 合計  |
| 総合評価割合 | 90 | 10      | 100 |
| 基礎的能力  | 90 | 10      | 100 |