

講義名	研究演習 (商)		
講義コード	45207	授業形態	
担当教員	竹中 康之	開講期・曜日・時限	後期 木曜日 5時限
		オンパリング・コード	SEM250

学部・学科	演習分野
商学部	研究演習

概要説明

食品・栄養・食文化、そして食を切り口に地域の課題を考える研究をテーマに、興味に応じて研究テーマを設定し、調査を進めて卒業論文としてまとめることを目指します。

2年次の研究演習 では基礎的な知識と視点を身につけ、3年次の研究演習 ではグループワークを通して理解を深め、4年次には個人で本格的な調査・研究に取り組みます。学びの幅を広げるために、関連書籍の発表や企業・地域との連携プロジェクトにも参加し、課題を見つける力や提案力、発表力といった大学で求められる力を養っていく予定です。

主な卒業論文のタイトル

2026年度から研究演習 を開始するゼミなので、現時点ではまだ卒業論文の実績はありません。
ゼミ生が興味をもつ内容について、相談しながらテーマを設定する予定です。

教員からの要望

遅刻・欠席しない、あいさつする、礼儀正しい言動、毎回の授業では真面目な取り組みを期待します。

研究演習 から卒業論文まで、ゼミで扱うテーマや課題を自分の視点で捉え、考えたことを行動につなげる姿勢を大切にします。調査を進める中で気づいたことを共有し合い、互いの考えを広げていく学び方を重視します。特に、「とりあえずやってみる」という挑戦心を歓迎し、失敗を恐れず試行錯誤する経験を通して、自分の考えを言葉にする力や、疑問を深めながら学び続ける姿勢を育てていくことを期待しています。

選考方法

面接、提出書類、成績で総合的に判断します。
ゼミ活動に対して意欲が高いかを重視します。

評価方法

出席を重視する。
取り組みや態度、発表内容、成果物などを総合的に判断して評価します。

到達目標・成果物

到達目標：
研究演習：食品・栄養・食文化に加え、食を切り口とした地域課題の現状と問題点を理解し、説明できる。
研究演習：食を切り口とした地域課題の問題点について、自分の視点で調査を計画、実施できる。
研究演習、卒業論文：調査した内容を解析・考察し、まとめることができる。

成果物：
研究演習：課題レポートなど
研究演習：課題発表の資料、発表内容
研究演習：卒業研究の要約版レポート
卒業論文：提出論文

教員英字氏名	研究室
Yasuyuki TAKENAKA	研究棟 314研究室

最終学歴

京都大学大学院、農学研究科、食品工学専攻

学位

博士（農学）

主な研究活動・社会活動・研究業績

近年は、未利用・低利用食糧資源の有効利用について研究しています。
詳細な研究業績は下記のリンクより閲覧できます。
<https://researchmap.jp/6122>

趣味・特技

特になし。

所属

商学部 経営学科 フードビジネスコース

所属学会

日本農芸化学会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本調理科学会

専門分野

食品機能学、栄養学

担当科目

食品学基礎、食品加工学基礎、栄養学基礎、衛生学基礎、経営学科へのいざない、基礎能力（パソコンの基礎）

備考

実務経験の有無及び活用

実務経験なし