

課程	共通課程		科目群	共通科目群	
授業科目	おいしさの科学		科目コード	1110044	
代表教員	田口 裕基		成績責任者教員	田口 裕基	
担当教員	田口 裕基				
実務家教員担当科目	-	授業科目に関連する 担当教員の実務経験	該当しない		
配当年次	1年		必修・選択区分	共通必修	
配当学期	後期	単位数	2単位	授業回数	15
アクティブラーニング	-				
開講キャンパス	胎内キャンパス				

【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）との関連性】				
知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
食料産業を理解することができる	新たなビジネス創造を指向することができる	諸課題を解決する意欲を有することができる	地域の活性化や社会の発展に寄与することができる	他者と協力して物事に取り組み、成果を導くことができる
◎	○			

授業概要	食品を評価する際には、とりわけヒトは鋭敏かつ繊細な五感を通じて食品を総合的に評価することが可能である。本科目では、おいしさを構成する要素にはどのようなものがあるのか、ヒトの感覚の成り立ちなどの基本的な知識から始まり、品質管理や製品開発に至るまで広く用いられる官能評価および理化学的評価の方法などについて幅広く紹介する。
到達目標	（目的）おいしさに関する基本的な知識を修得する。演習を交えて官能評価の基本的な手順、解析、評価のスキルを修得する。 （到達目標）生鮮食品や加工食品も含む広義の食品を官能的また物理化学的に評価する手法(統計処理的なものを含む)を修得するとともに、種々の食品の識別を通して食品全般に対する知識を深める。

回数	授業計画	担当教員
1	人にとっておいしさとは何か	田口 裕基
2	味覚物質（甘味、うま味、苦味、酸味、塩味、その他）	田口 裕基
3	香りとおいしさ	田口 裕基
4	おいしさとテクスチャー、温度	田口 裕基
5	味を感じる仕組み	田口 裕基
6	おいしさの心理学	田口 裕基
7	おいしさと呈味成分	田口 裕基
8	おいしさと食品成分（水産物）	田口 裕基
9	おいしさと食品成分（肉製品）	田口 裕基
10	おいしさと食品成分（果実、炭水化物、油脂、その他）	田口 裕基
11	おいしさの評価方法（官能評価の基本）	田口 裕基
12	おいしさの評価方法（演習：デュオトリオ法・トライアングル法）	田口 裕基
13	おいしさの評価方法（演習：2点嗜好試験、3点識別試験）	田口 裕基
14	おいしさの評価方法（演習：統計処理）	田口 裕基
15	味覚研究の最先端	田口 裕基

評価方法	期末テスト（60％） 毎回出題される 小テスト課題の平均点（40％）
教科書（必ず購入する書籍）	担当教員作成のプリントを配付する。
参考書 等	新版・食品の官能評価・鑑別演習」 日本フードスペシャリスト協会編 建帛社

事前学習

事前学習時間（分）	90分	事前学習内容	プリントの当該部を予習した上で授業に臨むこと。
事後学習			
事後学習時間（分）	150分	事後学習内容	授業内容に関連する事柄を図書および参考書などで調査して考察を深める。授業で出された課題をレポートにまとめ、理解を確実なものにする。期日までに提出すること
備考	研究室を訪問する場合は、必ず事前にメールでアポを取り、時間を確定させてからいらしてください。		
担当教員連絡先メールアドレス	yuki-taguchi@nafu.ac.jp		

【ディプロマ・ポリシー（卒業認定方針）】	
本学を卒業するために身につけるべき力(知識・理解・技能・姿勢)を定める基本的な方針	
知識・理解	食品や農産物に関わる専門知識を有し、それらの生産から加工、販売までを一連のフードチェーンとして捉え、成長産業としての食料産業を理解することができる。
思考・判断	修得した専門知識に基づき、食料産業において、マーケットインの発想をもって、新たなビジネス創造を指向することができる。
関心・意欲	国内外の食料、農業、経済、環境をはじめとする社会の情勢に関心をもち、諸課題を解決する意欲を有することができる。
態度	食料・農業に関する新たな価値を創出し、地域の活性化や社会の発展に寄与することができる。
技能	サイエンス・テクノロジー・ビジネスの能力を兼ね備え、自らの思考・判断の経緯や結果を論理的に説明でき、他社と協力して物事に取り組み成果を導くことができる。