

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	食品開発科学科		
科目名称 [英語名称]	食品製造管理論 [Management in Food Production]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	296700	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	長田 陸			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	HACCPプランは「HACCPシステム学」、HACCPの土台である一般衛生管理プログラムは「食品品質管理学」で学習します。本授業である「食品製造管理論」は、品質管理活動を有効に機能させるための、品質管理手法「品質管理検定(QC検定)3級 カリキュラムに準じる」について学習します。						
関連する科目	履修前に受講することが望ましい科目: 統計学、食品品質管理論						
授業の進め方と方法	授業は、教科書を中心に各資料を使用して、講義と演習を行います。 教科書: (公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 品質管理主任技術者認定						
授業計画	<p>1 回: ガイダンス(シラバスの説明)</p> <p>2 回: 容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)① 前提条件部分</p> <p>3 回: 容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)② 加熱殺菌・密封部分</p> <p>4 回: 品質管理とは</p> <ul style="list-style-type: none"> ・品質マネジメントの8要素(ISO9000) ・工程管理に統計品質管理手法の必要性 <p>5 回: QC7つ道具(特徴と使い方)</p> <p>6 回: 統計的品質管理①(基本統計量)</p> <p>7 回: 統計的品質管理②(度数分布表とヒストグラム)</p> <p>8 回: 統計的品質管理③(工程能力指数)</p> <p>9 回: 統計的品質管理④(管理図)①</p> <p>10回: 統計的品質管理⑤(管理図)②</p> <p>課題1 これまでの統計的品質管理①～⑤ 演習</p> <p>11回: 統計的品質管理⑥(確率分布)① 正規分布</p> <p>12回: 統計的品質管理⑦(確率分布)② 二項分布</p> <p>13回: 統計的品質管理⑧(検定)</p> <p>14回: 統計的品質管理⑨(検定)</p> <p>課題2 これまでの統計的品質管理⑥～⑨ 演習</p> <p>15回: 新QC7つ道具</p>						
授業の到達目標	<p>1. QC7つ道具の作り方、使い方が理解できること。</p> <p>2. 食品製造現場で発生する問題をQC的問題解決法により解決できるようになること。</p> <p>3. QC検定3級を取得ができること</p> <p>4. ティプロマポリシー中の食品の開発・加工・製造技術を習得する目標を達成すること。 【職業知識・技能の育成】</p>						
授業時間外の学修	授業後には学習内容を十分に理解するための復習として、QC検定3級の書籍等を確認してください。また、理解が不十分な点は図書館の書籍等を利用して確認してください。						
課題に対する フィードバック	試験後に解答を提示し、解説します。		評価方法		定期試験80点、課題または小テストを2回(合計20点)		
テキスト	容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)						
参考書	QC検定3級 相当参考書						
備考	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会 品質管理主任技術者認定講習会 専任講師による授業となります。						