

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022年度	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	食品製造管理論						授業形態	講義	
科目コード	296700	単位数	2単位	配当学年	3年	実務経験教員	○	アクティブ ラーニング	○
担当教員名	長田 隆								
授業概要	<p>本授業は、(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に必要な履修科目となっています。 本授業は、品質管理活動を実際に行うにあたり、必要となる①QC7つ道具、品質管理統計について、講師の食品企業での体験を紹介しながら解説し、演習問題を解きながら理解を深めます。</p>								
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	<p>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</p>								
授業計画 【第1回】	ガイダンス（シラバスの説明）								
授業計画 【第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								
授業計画 【第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								
授業計画 【第4回】	<p>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 								
授業計画 【第5回】	QC7つ道具（特徴と使い方）								
授業計画 【第6回】	統計的品質管理①（基本統計量）								
授業計画 【第7回】	統計的品質管理②（度数分布表とヒストグラム）								
授業計画 【第8回】	統計的品質管理③（工程能力指数）								
授業計画 【第9回】	統計的品質管理④（管理図）①								
授業計画 【第10回】	統計的品質管理⑤（管理図）②								
授業計画 【第11回】	統計的品質管理⑥（確率分布）① 標準正規分布								

授業計画【第12回】	統計的品質管理⑦（確率分布）② 正規分布の標準正規分布への標準化
授業計画【第13回】	統計的品質管理⑧（検定）
授業計画【第14回】	統計的品質管理⑨（検定）
授業計画【第15回】	まとめ
授業の到達目標	1. QC 7つ道具の作り方、使い方が理解できること。 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。 3. QC検定3級を取得ができること 4. 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。
学位授与の方針（DP）との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(2)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(3)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(5)
授業時間外の学修【予習】	1年次に履修した統計学を振り返りながら授業を受けて下さい。（1時間程度）
授業時間外の学修【復習】	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。（1時間程度）
課題に対するフィードバック	課題解答後に解答を提示し、解説します。
評価方法・基準	課題または小テストを2回
テキスト	講師が食品業界課題や個別企業で体験した事例などをパワーポイントやプリント資料を使用して解説します。また、理論学習には演習を中心に行い理解を深める。
参考書	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）
備考	品質管理主任技術者認定に必要な授業です。