

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2023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	実務経験担当教員	○	Active・L	○
担当教員名	長田 隆							ICT活用	○
授業概要	<p>本授業は、QC検定3級合格のためのカリキュラムとなっています。</p> <p>本授業は、品質管理活動を実際に行うにあたり、QC的ものの見方・考え方、データ解析に必要な基本統計量、QC7つ道具を利用して品質データの解析の基本事項の講義を行い、その後は、QC検定3級の過去問演習を行います。</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								
授業の方法と進め方	<p>講義と過去問演習に分けて行います。</p> <p>講義は、講師によるパワーポイント資料</p> <p>演習は、2020年度版 過去問題で学ぶQC検定3級 日本規格協会 2200円（税別）</p>								
第1回	ガイダンス（シラバスの説明）								
第2回	QCのものの見方・考え方								
第3回	基本統計量								
第4回	ヒストグラムの作図の仕方（作図演習）								
第5回	工程能力指の評価の仕方								
第6回	管理図の作図の仕方（作図演習）								
第7回	正規分布を用いた確率分布計算								
第8回	二項分布を用いた確率分布計算								
第9回	過去問題演習①の解答と解説								
第10回	過去問題演習②の解答と解説								
第11回	過去問題演習③の解答と解説								
第12回	過去問題演習④の解答と解説								
第13回	過去問題演習⑤の解答と解説								
第14回	過去問題演習⑥の解答と解説								
第15回	まとめ								
授業の達成目標	<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.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。</p>								
学位授与方針(DP)との関連	<p>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)</p>								
授業時間外学習【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）								
授業時間外学【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	演習後、解答後に提示します。								
評価方法・基準	演習6回の模擬試験結果で評価します。								
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理解を深める。								

参考書	QC検定3級の参考書を各自で購入して下さい。
備考	