

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2025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	実務経験教員	○	アクティブラーニング	○
担当教員名	長田 隆							ICT活用	○
授業概要	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。 本授業は、品質管理活動を実際に行うにあたり、QCのものの見方・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。								
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								
授業の進め方と方法	講義と過去問演習に分けて行います。 講義は、講師によるパワーポイント資料 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）								
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】	QCのものの見方・考え方								
授業計画【第3回】	基本統計量								
授業計画【第4回】	ヒストグラムの作図の仕方（作図演習）								
授業計画【第5回】	1. 工程能力指の評価の仕方 2. 管理図の作図の作成方法と評価								
授業計画【第6回】	正規分布を用いた確率分布計算①								
授業計画【第7回】	正規分布を用いた確率分布計算②								
授業計画【第8回】	過去問題演習①								
授業計画【第9回】	過去問題演習①の解答と解説								
授業計画【第10回】	過去問題演習②								
授業計画【第11回】	過去問題演習②の解答と解説								

授業計画 【第12回】	過去問題演習③
授業計画 【第13回】	過去問題演習③の解答と解説
授業計画 【第14回】	過去問題演習④
授業計画 【第15回】	過去問題演習④の解答と解説
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)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(3)
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）
授業時間外学習【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。（2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3～4回、90分の模擬試験結果（平均）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行い理解を深める。
参考書	QC検定3級「ユーキャンのQC検定3級 合格テキスト&問題集 ユーキャンQC検定試験研究会 1,760円（税込み）」の売店で各自で購入して下さい。
備考	演習3～4回は90分の模擬試験を行いますので、必ず出席すること。 QC検定3級合格講座になっているため、QC検定を受験する気がない学生は受講しないこと。