

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026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)／*
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。