



TANTÁRGYI ADATLAP

Tárgy neve:		Kódja:	
Vegyipari minőségmenedzsment		VEMKTE3242M	
Quality Management in the Chemical Industry			
Tárgyfelelős oktató:		Tárgyfelelős tanszék:	
Dr. Bartha László		Ásványolaj és Szétech.	
Elmélet (óra):	Gyakorlat (óra):	Kredit:	Számonkérés:
1 (/hét)	1 (/hét)	2	Évközi jegy

A tárgy oktatója:				
név	kurzus:	min. limit (fő)	max. limit (fő)	nyelv
Dr. Bartha László	Gyakorlat	0	5	magyar

A tantárgy célkitűzése

Tantárgy képzési célja:

A minőségirányítási rendszerek vegyipari sajátosságainak megismerése és alapvető módszereinek elsajátítása.

Tantárgy tematikája:

1. A vegyipari minőségügy természete. Vegyipari termékek minőségének jellemzői.
2. Minőségügyi szabványok alkalmazási jellemzői.
3. Vegyipari kutatás, termék- és eljárásfejlesztés, feldolgozás és gyártási folyamatok minőségi kérdései. Vegyipari minőségirányítás.
4. Minőségbiztosítási rendszerépítés Termék- gyártástervezés minőségbiztosítási módszerei.
5. Hibafeltérési módszerek és alkalmazásuk.
6. Javítási és hibamegelőzési módszerek.
7. Minőségköltségek gyűjtése, értékelése.
8. Termékek nyomon követése, azonosítása. Minőségbiztosítási rendszer működtetése.
9. Minőségügyi dokumentáció.
10. Minőségbiztosítási rendszer alkalmazása manufaktúránál.
11. Soktermékes vegyipari üzemek minőségbiztosítási rendszerének jellemzői.
12. Folyamatos nagy kapacitású üzemek minőségbiztosítási rendszerének jellemzői.
13. Szolgáltató vállalatok minőségbiztosítási rendszerének jellemzői.
14. Speciális minőségügyi módszerek.
15. Írásbeli végbeszámoló.

Tantárgy követelménye:

Elméleti kérdésekből és gyakorlati feladatból álló végbeszámoló megírásával zárul a hallgatói teljesítmény felmérése.

Az értékelés során az érdemjegy megállapítása pontszámok alapján történik:

Az elégséges jegyhez minimálisan a pontok 50 %-ának megszerzése szükséges.

Hallgató egyéni feladat típusai:

Adott vegyipari termék vagy eljárás minőségjavításával kapcsolatos részfeladatok csoportos megoldása és közös értékelése.

Tantárgyhoz kapcsolódó irodalom:

1. J.M. Juran, F.M. Gryna: Jurans Quality Control Handbook. McGraw-Hill. Book Co. London, 1998.
2. R.L. Chase: Total Quality Management. IFS Publ./Springer-Verlag, 1990.
3. Horváth G.: Minőségbiztosítás a vegyiparban. Phare TDQM No. Hu-9305-4330/B1.