



# TANTÁRGYI ADATLAP

<b>Tárgy neve:</b>		<b>Kódja:</b>	
Min ségírányítás az iparban (Vegyipari min ségmenedzsment)		VEMKTE3242M	
Quality Management in the Chemical Industry			
<b>Tárgyfelel s oktató:</b>		<b>Tárgyfelel s tanszék:</b>	
Dr. Bartha László		MOL Ásványolaj- és Széntechnológia Intézeti Tanszék	
<b>Elmélet (óra):</b>	<b>Gyakorlat (óra):</b>	<b>Kredit:</b>	<b>Számonkérés:</b>
1 (/hét)	1 (/hét)	2	Évközi jegy

## A tárgy oktatója:

név	kurzus típusa	kurzus kódja	nyelv
Dr. Bartha László	Elmélet	01	magyar
Dr. Bartha László	Gyakorlat	02	magyar

## Tantárgy képzési célja:

A minőségírányítási 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 minőségírányítás.
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 (6db beadandó ) 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.