

Tantárgy neve: Élelmiszer logisztika	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: választható	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere”¹³: 60%-40% (kredit%)	
A tanóra¹ típusa: <u>ea.</u> / szem. / gyak. / konz. és óraszám: 1 óra előadás és 2 óra gyakorlat az adott félévben, (ha nem (csak) magyarul oktatják a tárgyat, akkor a nyelve: angol) Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további (sajátos) módok, jellemzők² (ha vannak): Erős elméleti megalapozottság, csoportmunka, interaktivitás, feladatmegoldás, gyakorlatorientált képzés, élelmiszer láncban működő vállalatokkal szoros együttműködés.	
A számonkérés módja (koll. / gyj. / egyéb³): kollokvium Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további (sajátos) módok⁴ (ha vannak): -	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 4. félév	
Előtanulmányi feltételek (ha vannak): -	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban az előadások A tantárgy célja a hallgatókat megismertetni az alapvető logisztikai folyamatokkal és a logisztika sajátosságaival az élelmiszer ellátási láncban. Célkitűzés a következő területek megismertetése: logisztikai stratégia, a minőség fejlesztése, a termék-, szolgáltatás- és folyamattervezés, a létesítmények berendezése, az ellátási lánc működése, a raktárkészlettel való gazdálkodás, az élelmiszerlánc sajátosságai, a lean menedzsment, a munka szervezése, flexibilitás, fejlesztési módszerek, humán erőforrás menedzselése, teljesítménymérés. A hallgató képes lesz az élelmiszerlánc logisztikai folyamatainak tervezésére, megvalósítására és fejlesztésére. 1. Operatív stratégia – versenyképesség 2. Minőség menedzsment 3. Termékek és szolgáltatások tervezése 4. Folyamatok tervezése 5. Létesítmények berendezése 6. Ellátási lánc menedzsment 7. Raktárkészlet menedzsment 8. Az élelmiszeripar sajátosságai, A lean termelés 9. Csoportmunka, Munkahelyi szervezettség az élelmiszeriparban 10. A flexibilitás és a válaszadó képesség javítása 11. A folyamatok és termékek fejlesztése, A tevékenységek tervezése 12. Műszak előtti gyűlések, Az élelmiszeripar hét vesztesége 13. A gépek működésének javítása, Az emberek motiválása, 14. A vállalkozás teljesítményének mérése	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban a gyakorlatok A gyakorlat általános célja az elméleti ismeretanyaghoz tartozó gazdasági, szervezési problémák feltárásának, megoldásának elsajátítása számításokkal, modellezéssel.	

¹ **Nftv. 108. § 37. tanóra:** a tantervben meghatározott tanulmányi követelmények teljesítéséhez az oktató személyes közreműködését igénylő foglalkozás (előadás, szeminárium, gyakorlat, konzultáció), amelynek időtartama legalább negyvenöt, legfeljebb hatvan perc.

² pl. esetismertetések, szerepjáték, tematikus prezentációk stb.

³ pl. folyamatos számonkérés, évközi beszámoló

⁴ pl. esettanulmányok, témakidolgozások, dolgozatok, esszék, üzleti, szervezési tervek stb. bekérése

1. A versenyképesség mérése
2. A minőség mutatószámai, meghatározásuk
3. Termékek megbízhatóságának kiszámítása
4. Folyamatábrák készítése, folyamatok fejlesztése
5. Blokk diagram módszer, Muther módszer
6. ABC elemzés
7. Előrejelzés
8. A teljesítmény mérése, számszerűsítése
9. Gyors átállás (SMED)
10. VSM készítése
11. Az adatgyűjtésre való eszközök
12. A szervezés eszközei
13. A probléma meghatározás eszközei
14. A vállalkozás teljesítményének meghatározása

A 2-5 legfontosabb *kötelező*, illetve *ajánlott irodalom* (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)

Kötelező irodalom:

Dudbridge, M. (2011): Handbook of Lean Manufacturing in the Food Industry, Wiley-Blackwell, ISBN: 978-1-4051-8367-3; 1-231 p.

Prezenszki J. - Szegedi Z. (2012): Logisztika-menedzsment, Kossuth Kiadó, ISBN: 9789630946469; 475 p.

Ajánlott irodalom:

Dani, S. (2015): Food Supply Chain Management and logistics. From Farm to fork. Kogan Page, ISBN: 978 0 7494 7364 8, E-ISBN: 978 0 7494 7365 5; 280 p.

Demeter K. (szerk.)(2010): Az értékteremtés folyamatai, Budapesti Corvinus Egyetem., Budapest, ISBN 978-963-503-408-6; 1-322 .p.

ISBN: 9789630946469; 475 p

Russell R. S. – Taylor B. W. (2014): Operations and Supply Chain Management, 8th Edition International Student Version ISBN: 978-1-118-80890-0; 632 p.

Szegedi Z. (2012): Ellátáslánc-menedzsment - elmélet és gyakorlat, Kossuth Kiadó, ISBN: 9789630969444; 258p.

Wisner, J. D.- Leong, G. K. - Tan K.C. (2016): Principles of Supply Chain Management : A Balanced Approach 4th, Cengage Learning, ISBN: 1285428315 (1-285-42831-5); 576 p

Azoknak az **előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek** (*tudás, képesség stb., KKK 8. pont*) a felsorolása, **amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul**

pl.:

a) tudása

- Ismeri az élelmiszer előállításának logisztikai folyamatát
- Tisztában van a vállalaton kívüli kapcsolatok rendszerével, az élelmiszer ellátási lánc működésével.
- Tudja, hogyan lehet feltárni és megszüntetni az élelmiszer előállítási láncban a veszteségeket.
- Ismeri a logisztikai folyamatok fejlesztésének módjait és azt alkalmazni tudja az élelmiszer előállítás területén.
- Tudja, hogy hogyan kell a teljesítményt mérni a logisztikai és ellátási lánc menedzsmentben.

b) képességei

- Képes az élelmiszer logisztikai és ellátási lánc folyamatok részletes analízisére, a problémák feltárására. megoldási alternatívák kidolgozására.
- Képes az élelmiszer lánc összefüggéseinek felismerésére az ismeretei szintetizálására.
- Képes az élelmiszeripari vertikumban és a kapcsolódó területeken a logisztikai és ellátási lánc

menedzsment feladatok ellátására.

c) attitűdje

- Elkötelezett a legkorszerűbb logisztikai és ellátási lánc menedzsment legkorszerűbb módszereinek alkalmazására, a hatékonyság és a minőség javítása érdekében.

d) autonómiája és felelőssége

- Önállóan irányítja a logisztikai folyamatokat, a szakmai szempontok szerint dönt elsődlegesen.
- Felelősséget vállal a logisztika és ellátási lánc menedzsment területén hozott döntései iránt.

Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): habil Dr. Pakurár Miklós PhD, egyetemi docens

Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat): Horváth Adrienn PhD hallgató

Évközi ellenőrzés módja (pl. 1 db évközi zárthelyi dolgozat):

Gyakorlaton beszámolók, 1 zh

Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.):

Megajánlott jegy szerzésének lehetősége a féléves munka alapján.

Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.):

A gyakorlatokon aktív részvétel, feladatmegoldás.

Vizsgakérdések, tételsor:

1. Milyen átalakítási folyamatokban válnak az inputok outputtá a vállalati gazdálkodásban?
2. Ismertesse az elektronikus kereskedelem formáit és hatását a vállalatok vezetésére!
3. Miért fontos a vállalati stratégia kialakítása, melyek fő lépései?
4. Hogyan oszthatók fel a termelési és szolgáltatási folyamatok?
5. Miért fontos a stratégia lebontása és milyen módjait ismeri?
6. Melyek a hatékony termék tervezés jellemzői?
7. Ismertesse a termék tervezési folyamat lépéseit!
8. Milyen technikákkal fejleszthető a termék tervezési folyamat?
9. Ismertesse a termelési folyamatok típusait!
10. Ismertesse a termék-előállítási folyamatok tervezésének szempontjait!
11. Mit tartalmaz a folyamatterv?
12. Milyen célt szolgál a folyamatanalízis, hogyan végezhető el?
13. Milyen hatással van a létesítmények elhelyezése és berendezése a vállalati gazdálkodásra?
14. Ismertesse az alapvető elrendezési formákat!
15. Ismertesse a blokk diagram módszert és a Muther módszert!
16. Ismertesse a futószalagos munkavégzés tervezésének lépéseit!
17. Mi az ellátási lánc, hogyan működik?
18. Mi az ostorcsapás effektus ismeretének jelentősége?
19. Milyen szerepe van az információtechnológiának az ellátási láncban (EDI, internet, intranet, extranet, vonalkód, e-kereskedelem)?
20. Hogyan történik a beszállítók kiválasztása, mi az outsourcing (kiszervezés)?
21. Mi a cross-docking jelentősége az ellátási láncban?
22. Mi a raktárkészlet szerepe az ellátási lánc menedzsmentben?
23. Jellemezze a raktárkészlet három alapvető költségcsoportját!

24. Ismertesse a raktárkészlet ellenőrző rendszerek két alaptípusát!
25. Ismertesse az élelmiszeripar sajátosságait!
26. Ismertesse a költségek csökkentésének lehetőségeit az élelmiszeriparban.
27. Milyen eredményekkel jár a lean termelési technikák bevezetése?
28. Milyen előnyei vannak a csapatmunkának?
29. Mutassa be példákkal a KPI-k alkalmazását a következő területeken: emberek, gépek, termékek, folyamatok, biztonság.
30. Mi, a SIC, világítsa meg példákkal a jelentőségét!
31. Hogyan használható a DWOR a teljesítmények javítására?
32. Ismertesse a teendőket az 5S első lépésénél (Sort = válogasd ki)!
33. Ismertesse az 5S második és harmadik lépését (sweep, standardise)!
34. Ismertesse az 5S negyedik és ötödik lépését (jelöld ki, tartsd fenn.)!
35. Milyen jelentősége van a SOP-nek (feladatok standardizálása) atréningekben, a teljesítmények kiegyenlítésében és a fejlesztésben?
36. Milyen eszközökkel javítható a vállalatok flexibilitása és válaszadóképessége?
37. Hogyan kell megtervezni az előre nem látható eseményekre való reagálást?
38. Milyen főbb szabályai vannak a folyamatfejlesztésnek?
39. Ismertesse a JIT bevezetésének lehetőségét a pizzakészítés példáján keresztül!
40. Hogyan végezhető el egy javított folyamat kockázatelemzése?
41. Mi a jelentősége a dokumentumok kontrolljának és milyen dokumentumok találhatók az élelmiszergyárakban?
42. Hogyan fejleszthető a kommunikáció, mit jelent a tanuló gyár kifejezés?
43. Mutassa be példán keresztül a BOM és MRP rendszerek alkalmazását az élelmiszergyártásban!
44. Ismertesse az élelmiszertermelés tervezésének alapvető elemeit!
45. Hogyan biztosítjuk azt, hogy a termelési terv teljesítve lesz a valóságban?
46. Milyen okai vannak annak, hogy a műszakgyűléseket az üzemben kell tartani?
47. Mikor tartanak műszak gyűléseket és kik vegyenek rajta részt?
48. Ismertesse a lean által meghatározott hét veszteség fogalmát egy-egy mondatban!
49. Mit nevezünk váltotatható költségnak (Actionable Cost), és milyen hasznos és változtatható (actionable) adatokat szükséges gyűjteni az élelmiszergyártás folyamán?
50. Hogyan változtathatjuk információkká a termelési folyamatról gyűjtött adatokat?
51. Mutassa be élelmiszeripari példán keresztül a Pareto analízis használatát!
52. Hogyan használható a halszálka diagram a termelési folyamatok javítására?
53. Melyek a legkritikusabb területek az élelmiszergyártásban, ahol KPI-ket érdemes alkalmazni?
54. Hogyan használható a DWOR a teljesítmény ellenőrzésére és fejlesztésére?
55. Ismertesse a benchmarking hatékony alkalmazásának a módját!
56. Miért fontos nemzetközi összehasonlítások elvégzésére az OEE (Overall Equipment Effectiveness) az élelmiszergyártásban? Milyen részekből tevődik össze?
57. Ismertesse az élelmiszertermelésben használatos gépek hat veszteségtípusát!
58. Mi a jelentősége a gépek gyors átállításának? ismertesse a gépátállítás hat lépését!
59. Milyen jellemzői vannak a hatékony csoportnak?