

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ALIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	12/0/0

---

## Oktatás célja:

### A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

A tantárgy célja olyan általános és speciális szakmai ismeretek elsajátítása, amelyek birtokában a hallgatók képesek a vendéglátás területén a folytonosan változó igényeknek megfelelni. Megismerik az ületek létesítéséhez szükséges előírásokat, rendeleteket az üzletekben végzett szakmai tevékenység fő- és mellékfolyamait. Alapvető gazdasági ismereteket is szereznek ezeken a területeken.

## Tantárgy tartalma:

### A tantárgy tartalma

#### Előadás

1. Vendéglátás fogalma, jellemzői, célja feladata
2. Vendéglátás formái, jelentősége ( gazdasági, kulturális, társadalmi, egészségügyi
3. Vendéglátás története, fejlődésének szakaszai
- 4-5. Vendéglátó vállalkozások működési formái. Tulajdon, bérlet, franchise Hálózati működtetés formai
6. Vendéglátó üzleti tevékenység főbb szabályai. Élelmiszertörvény, Állategészségügyi szabályzat
7. A tevékenységgel kapcsolatos szabályok. Étkeztetés közegészségügyi feltételei Személyi alkalmassági követelmények
8. Az üzletek működésének szabályai. Jövedéki termékforgalmazás.
9. Szakmai üzletkörök. Kategóriába sorolás.

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<b>Tárgynév:</b>	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVA3021
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	12/0/0

---

### Tantárgy tartalma:

10. 11.  
Vendéglátó tevékenység eszközei. Befektetett és forgóeszközök  
12.  
Összefoglalás

### Szeminárium

1.-2.  
Vendéglátás tevékenysége  
3.-4.  
Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés  
5.-6.  
Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítása  
Árközlési módszerek  
7.-8.  
Beszerzés - források, módok, kondíciók  
9.-10.  
Áruátvétel, raktározás  
11.-12.  
Raktározás alapbizonylatai és elszámoltatása  
13.-14.  
Készletezés, készletgazdálkodás  
15.-16.  
Termelés, termelő üzemek, folyamatai  
17.-18.  
Termelés programozása  
19.-20.  
Termelés elszámoltatása  
21.-22.  
Feladatok  
23.-24.  
Zárthelyi dolgozat

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<b>Tárgynév:</b>	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVA3021
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	12/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

24.-25.  
Ismétlés, rendszerezés,  
Pót zárthelyi dolgozat

## Számonkérési és értékelési rendszere:

### Tantárgyi követelményrendszer

§ A foglalkozásokon való részvétel követelményei: megjelenés, 3 hiányzás elfogadott.

§ A félévközi ellenőrzések: 1 zárthelyi dolgozat /feladatok/

§ A félév végi aláírás követelményei: 3-nál nem több hiányzás

§ 50%-ra megírt zárthelyi dolgozat

§ A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése

§ A vizsga típusa: szóbeli belépő étlap

§ Az osztályzat kialakításának módja: 70% szóbeli, 30%ZH eredménye,

§ Értékelés Zh:

0-49% elégtelen

50-62% elégséges

63-75% közepes

76-88% jó

89-100% jeles

## Kötelező irodalom:

### Kötelező ill. ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzéke

Kötelező:

Csizmár József Alapvető gazdasági kategóriák a vendéglátásban. I. BGF 1999 BP

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<b>Tárgynév:</b>	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
<b>Tárgykód:</b>	ALIFVA3021
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Vendéglátó Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA24
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Tiszolci István
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	0/0/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	12/0/0

---

### **Kötelező irodalom:**

Endrődi Gábor-Dr Verebes Pál A vendéglátó üzleti tevékenység szervezése és gazdálkodása I. BGF 2005 BP

Győr, 2011. január 16.

Tiszolci István