

Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Szállodai vendéglátás menedzsment
Tárgykód:	ALITVA2121
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Albert Tóth Attila
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

Oktatás célja:

- 1.
1. A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései

A vendéglátás menedzsment tantárgy vizsgálja az önálló vendéglátó üzlet, illetve szállodai keretek között működő vendéglátó értékesítő helyek létrehozásának, jogi formái kiválasztásának, kategóriába sorolásának, elemeltetésének feltételeit, gazdasági eredményei vizsgálatának módszereit.

A tematika a vendéglátás szervezési, üzemeltetési és gazdálkodási ismereteket nyújt. A tantárgy oktatásának célja, hogy egy leendő idegenforgalmi és szállodai szakember számára szükséges és nélkülözhetetlen tervezési, szervezési, gazdálkodási, üzemeltetési ismeretek elsajátítását biztosítsa, olyan formán, hogy az előadásokon elhangzó elméleti keretismereteket a szemináriumokon modellezzék, és részleteiben kiegészíthessék a hallgatók. A Gasztronómiai alapismeretekre és a felszolgálási, valamint az ételkészítési gyakorlatokon elsajátítottakra támaszkodva bemutatjuk és megismertetjük a hallgatókat az alapvető vendéglátó üzemeltetési tevékenységgel, annak tartalmával, üzletköreivel, típusaival, a vendéglátás szervezésének tárgyi és személyi feltételeivel, árképzéssel, kalkulációval és gazdasági elemzésekkel. A hallgatók képesek lesznek a képzés végére felismerni az eredményes gazdálkodásra ható külső és belső gazdálkodási folyamatok hatását és megfelelő elemzés után meghozni a szükséges döntéseket.

Tantárgy tartalma:

1.
 1. Vendéglátóipari tevékenység alapfogalmai, üzletkörök és típusok
 2. Vendéglátó gazdasági tevékenység fő- és mellékfolyamatai
 3. Beszerzés: termékforgalmazás, beszerzési módok, szállítás
 4. Termelés: előkészítők, konyhák, termelő üzemek, tárgyi és személyi feltételei
 5. Értékesítés: értékesítő üzletek, értékesítési módok és rendszerek, tárgyi és személyi feltételei
 6. Rendezvényszervezés: fajtái, rendelés felvétel, előkészítés, lebonyolítás
 7. Üzletvezetés: koordináció, szervezés, elszámolás, ellenőrzés stb.
 8. Értékesítő módok, helyek, alaprajzok, berendezések, személyi feltételek, éttermi

Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Szállodai vendéglátás menedzsment
Tárgykód:	ALITVA2121
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Albert Tóth Attila
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

Tantárgy tartalma:

- szervezeti formák
9. Étlap, itallap és egyéb árlapok fajtái, tartalmuk, szerkesztésük, megjelenési formáik
 10. Rendezvények szervezése, lebonyolításának gyakorlatai
 11. Szezonális, alkalmi üzemeltetés szervezése, sütés-főzés a szabadban
 12. Munkavédelem, HACCP, baleset problémák
 13. Üzleti nyilvántartás, elszámoltatás, belsőellenőrzés
 14. Üzleti eredmény kimutatás, mérlegelemzés, üzleti terv

Számonkérési és értékelési rendszere:

Félév végi aláírás és a vizsgára bocsátás feltételei:

A foglalkozásokon való részvétel, legfeljebb 3 igazolatlan hiányzás az előadásokról, és legfeljebb 3 igazolatlan hiányzás a szemináriumokról.

Egy kb. 15 oldalas házi dolgozat határidőre történő beadása, annak elfogadása, és a szemináriumokon megbeszélt témák előadása, kiselőadás formájában (csapatmunka).

Vizsga: írásbeli vizsga

A vizsga anyaga a megadott kötelező szakirodalom egyes részei, illetve az előadásokon és a szemináriumokon elhangzott anyagok.

Kötelező irodalom:

Kötelező illetve ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzéke

Kötelező irodalom:

Vadas Gábor - Fencsik Ferenc: Rendezvények szállodában KIT Bp. 2007.

Dr. Verebes Pál: Vendéglátás szervezése I. és II. BGF. Bp. 2005.

Dr. Csizmadia László: Értékesítés a vendéglátásban KVIFK Bp. 2005.

Dr. Csizmadia László: Étel és italismeret KVIFK. Bp. 2000. Interneten

Dr. Csizmadia László: Nemzetek konyhái és étkezési szokásai KVIFK

Bp. 2000. Interneten

Tárgytematika

Félév:	2014/15/2
Tárgynév:	Szállodai vendéglátás menedzsment
Tárgykód:	ALITVA2121
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Albert Tóth Attila
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	0/0/0
Tárgy féléves óraszám:	10/0/0

Kötelező irodalom:

Ajánlott irodalom:

Szeitzné Szabó Mária: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon. Bp. KIT. 2003.

Dr. Csizmadia András: Étkeink és illő boraink harmóniája, Borscola Kft. 2005.

Dr. Csizmadia László szerk. Gasztronómiai Lexikon, Mezőgazda 1996.

Dr. Csizmadia László: Értékesítés a vendéglátásban. BGF. KVIFK. Budapest 2001.

Dr. Csizmadia László alkotó szerkesztő: Gasztronómiai lexikon. Mezőgazda Kiadó. Budapest 1993.

Rubovszky András – Szigeti Andor – Walkó Miklós: A Magyar vendéglátás és turizmus újkori története. Szaktudás Kiadó Ház. Budapest 2009.