

## Tárgytematika / Course Description

### Szállodai vendéglátás menedzsment

ALITVA2121

**Tárgyfelelős neve /****Teacher's name:** Albert Tóth Attila**Félév / Semester:** 2017/18/2**Beszámolási forma /****Assesment:** Vizsga**Tárgy heti óraszám /****Teaching hours(week):** 0/0/0**Tárgy féléves óraszám /****Teaching hours(sem.):** 12/0/0

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

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 / DESCRIPTION

- 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 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 / ASSESMENT'S METHOD

## **Félév végi aláírás és a vizgára 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 megbeszéltek 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 / OBLIGATORY MATERIAL**

### **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

### **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 K.ft. 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.