

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása III.

ALITVA3023

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2022/23/2

Beszámolási forma /

Assesment: Folyamatos számonkérés

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 0/18/0

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései:

A tantárgy célja olyan szakemberek képzése, akik megfelelő készségekkel és naprakész tudással rendelkeznek a gazdálkodás, a vendéglátás és a vendéglátással kapcsolatos gazdasági-gazdálkodási területeken, valamint ezeket alkalmazni képesek, ha vezetési, szervezési, gazdálkodási feladatokat látnak el egy vendéglátó vállalkozásnál.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy tartalma, témakörök szerint:

1. óra: Alapvető gazdasági számítások; a viszonyszámok és fajtái, árképzés, az ár tartalmi felépítése, árendedmények.

2. - 4 óra: A bevétellel kapcsolatos gazdasági számítások, a bevétel elemzési módszerei, A költségek fogalma, csoportosítása, költséggazdálkodás és elemzés, a költségekkel kapcsolatos számítások.

5. -8 óra: Az eredmény fogalma, elemzése, a nyereségadó számítása, a beruházások megtérülése, és az ezekhez kapcsolódó számítások.

9. óra: Vendéglátó üzlet alapítása, üzleti tervének készítése.
10. óra: Vendéglátó üzlet alapítása. Hatósági engedélyek.
11. óra: Termelőüzem, söntés, értékesítő tér tervezése, berendezéseik.
12. óra: Raktárak, előkészítők (helyiség kapcsolatok, tiszta út elve), szociális helyiségek tervezése és megvalósítása.
13. óra: Vezetés-és szervezési feladatok, vezetői ellenőrzések. Vezetési stílus, függelmi kapcsolatok.
14. óra: A termelés programozása.
15. óra: A vendéglátó üzlet stratégiai tervezése.
16. óra: A vendégek érdekvédelmének biztosítása, a vendégpanaszok kezelése.
17. - 18.óra:Összegzés, rendszerezés.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tantárgyi követelményrendszer:

A szorgalmi időszak végig a megadott határidőig a tanult anyagból házi dolgozatot készítenek a hallgatók, melynek témáját az első szemináriumon adom meg.

Az **évközi** (gyakorlati) jegy **feltétele** az értékelhető gyakorlati munka, és a **házi dolgozat határidőre** való előkészítése. Amennyiben a munka nem értékelhető és/vagy nem felel meg a minimum elvárásoknak, a kurzus nem teljesítettnek tekintendő és az **aláírása megtagadásra kerül**.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező, ill. ajánlott irodalom és jegyzet:

Csizmár József.(2004): Alapvető gazdasági kategóriák a vendéglátásban. (I./2.) Budapest:BGF KVIFK.
Martos György.(2004): A vendéglátó üzleti vállalkozások tárgyi feltétel-rendszere I.-II.”. Budapest:DUÁL Bt., ISBN
9632065336 és 9632146298)

Zugorné Rácz Éva. (2004): Vendéglátó gazdálkodási ismeretek.Budapest:Képzőművészeti Kiadó

Győrött, 2023. február 14.

Dr. Kómíves Csaba

egyetemi adjunktus