

Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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 mellékfolyamatait. Alapvető gazdasági ismereteket is szereznek ezeken a területeken.

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

Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

Tantárgy tartalma:

12.
Összefoglalás

Szeminárium

1.-2.
Vendéglátás tevékenysége

3.-4.
Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés

5.-6.
Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítás

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

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

Számonkérési és értékelési rendszere:

Tárgytematika

Félév:	2010/11/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

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