

Tárgytematika

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Kollokvium
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 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. Élelmiszer törvény, 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

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Kollokvium
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

Félév:	2011/12/2
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.
Tárgykód:	ANIFVA3021
Felelős szervezet neve:	Vendéglátó Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA24
Tárgyfelelős neve:	Tiszolci István
Tárgy követelménye:	Kollokvium
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

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

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