

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Szállodai vendéglátás menedzsment
Tárgykód:	ANITVA2121
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Albert Tóth Attila
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Oktatás célja:

### 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 felszolgálati, 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:

### 2. A tantárgy tartalma:

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, éttermiszervezeti formák
9. Étlap, itallap és egyéb árlapok fajtái, tartalmuk, szerkesztésük, megjelenési formáik

# Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<b>Tárgynév:</b>	Szállodai vendéglátás menedzsment
<b>Tárgykód:</b>	ANITVA2121
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA12
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Albert Tóth Attila
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	1/2/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

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:

### Tantárgyi követelményrendszer

#### 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 megbeszélte 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:

## Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Szállodai vendéglátás menedzsment
Tárgykód:	ANITVA2121
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Albert Tóth Attila
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

### 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:** Étél 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 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.