

## Tárgytematika / Course Description

### Szállodai vendéglátás menedzsment

ANITVA2121

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Albert Tóth Attila

**Félév / Semester:** 2018/19/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Vizsga

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 1/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

### 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.

Az írásbeli vizsga értékelése:

88-100 %: jeles (5)

75-87 %: jó (4)

63-74 %: közepes (3)

51-62 %: elégséges (2)

0-50 %: elégtelen (1)

---

## 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 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.