

Tárgytematika / Course Description

Szállodai vendéglátás menedzsment

ANITVA2121

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Albert Tóth Attila

Félév / Semester: 2019/20/2

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 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 / 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 / ASSESSMENT'S METHOD

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 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.