

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.

ANITVA3021

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2015/16/2

**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 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 ületék létesítéséhez szükséges előírásokat, rendeleteket az üzletekben végzett szakmai tevékenység fő- és mellékfolyamait. Alapvető gazdasági ismereteket is szereznek ezeken a területeken.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### 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 formái
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.
- 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  
24.-25. Ismétlés, rendszerezés, Pót zárthelyi dolgozat

---

## **SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD**

### **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 / OBLIGATORY MATERIAL**

### **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

Kőmíves Csaba

2016. február 2.