

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.

ANITVA3021

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2016/17/2

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 ületek létesítéséhez szükséges előírásokat, rendeleteket az ületekben végzett szakmai tevékenység fő- és mellékfolyamatait. 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 ületek működésének szabályai. Jövedéki termékforgalmazás.
9. Szakmai üzletkörök. Kategóriába sorolás.
- 10-11. Vendéglátó tevékenység eszközei. Befektetett és forgóeszközök
12. Összefoglalás

Szeminárium

- 1-2. Alapviszonyszámok feladatok
 - 3-4. Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés
 - 5-6. Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítása. Árközlési módszerek, árképzés.
 - 7-8. Beszerzés - források, módok, kondíciók
 - 9-10. Áruátvétel, raktározás, helyiség kapcsolatok, tiszta út elve, HACCP előírások.
 - 11-12. Raktározás alapbizonylatok és elszámoltatása, bizonylati fegyelem.
 - 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, 2 hiányzás elfogadott.

A félévközi ellenőrzések: 1 zárthelyi dolgozat, 1 pót zárthelyi dolgozat

A félév végi aláírás követelményei: 2-nél nem több hiányzás

- 61%-ra megírt zárthelyi dolgozat, elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül!

A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése.

Értékelés (ZH):

- 0-30 pont elégtelen
 - 31-35 pont elégséges
 - 36-40 pont közepes
 - 41-45 pont jó
 - 46-50 pont jeles
-

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező ill. ajánlott jegyzetek, irodalom jegyzéke

Kötelező:

Csizmár József.1999. Alapvető gazdasági kategóriák a vendéglátásban. I. BGF

Endrődi Gábor-Verebes Pál. 2005.A vendéglátó üzleti tevékenység szervezése és gazdálkodása I. BGF. Duál
Budapest Kiadó Bt.:Baudapest.

Órai jegyzetek

Kórmíves Csaba

2016. február 2.