

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása II.

ANITVA3022

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Ivancsóné dr. Horváth Zsuzsanna

Félév / Semester: 2016/17/1

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 szakemberek képzése, akik megfelelő készségekkel és naprakész tudással rendelkeznek a gazdálkodás, a vendéglátás és a vendéglátással kapcsolatos gazdasági-gazdálkodási területeken, valamint ezeket alkalmazni képesek, ha vezetési, szervezési, gazdálkodási feladatokat látnak el egy vendéglátó vállalkozásnál.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy tartalma, témakörök szerint:

1. Követelmények ismertetése, alapszámítások, százalékszámítás, tömegszámítás, veszteségek számítása
2. Viszonyszámok
3. Az ár felépítése, ELÁBÉ, árrés, ÁFA, haszonkulcs, árengedmények számítása
4. A bevétellel kapcsolatos számítások, szint-színvonal számítása
5. Termelési tér elszámoltatás
6. Raktár elszámoltatás
7. Értékesítés elszámoltatás
8. Jövedelmezőségi számítások
9. Létszám- és bérgazdálkodás
10. Tárgyi eszközök elszámolása
11. Eredmény fogalma, elemzése, nyereségadó számítása, beruházások megtérülése, ehhez kapcsolódó számítások
12. Komplex feladatok megoldása

A gyakorlatokon, az egyes előadásokon elhangzott témákhoz kapcsolódó gazdasági számítások gyakorlása következik, alapozó és nehezített feladatokon keresztül.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tantárgyi követelményrendszer:

A szemináriumon a részvétel kötelező. A harmadik hiányzás automatikusan az aláírás megtagadását vonja magával. A félév során 2 ZH-t kell eredményesen, (legalább 51%) teljesíteni. A pótlásra egyetlen alkalommal az utolsó héten van lehetőség. ZH-t pótolni csak a hiányzás igazolása után lehet.

Az órai munkához számológép szükséges. A ZH-n a számológép helyett mobilt nem lehet használni.

0-50% elégtelen

51-60 % elégséges

61-74% közepes

75-89% jó

90-100 % jeles

A tantárgy teljesítéséhez szükséges aláírás feltétele a „Féléves hallgatói project”-ben való részvétel, amelynek keretén belül egy szabadon választott témájú szakmai estet kell megszervezni, és a tankonyhán, illetve a Téká étteremben lebonyolítani

Az írásbeli vizsga során a hallgatóknak a tanultak alapján komplex feladatsort kell megoldaniuk, mely elméleti kérdéseket is tartalmaz,

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező, ill. ajánlott irodalom és jegyzet:

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Gazdálkodási alapismeretek

Csizmár József: Üzletgazdasági alapismeretek a vendéglátásban

Voleszák Zoltán: Gazdasági számítások a vendéglátásban

Sztruhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak, 11., 12., 13. osztály, Példatár, Műszaki Kiadó, Budapest, 2007

Török Lajos-Behringer Zsuzsanna: Turizmus és vendéglátó ismeretek, Budapest, Szókratész, 2005,

Vaszari Tamás: Vendéglátás-marketing, Gasztrotop Kft., Budapest, 2008

Voleszák Zoltán: Vendéglátó és turizmus ismeretek I., II., OE Voleszák Zoltán, Sopron, 2005