

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Vendéglátás szervezése és gazdálkodása III.**

**ANITVA3023**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2018/19/1

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 0/3/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

#### **OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE**

##### **A tantárgy általános célja és specifikus célkitűzései:**

A vendéglátó üzletek beindításához (üzleti terv) és üzemeltetéséhez szükséges ismeretek átadása és szintetizálása.

#### **TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION**

##### **A tantárgy tartalma, témakörök szerint:**

1. hét:

Alapvető gazdasági számítások; a viszonyszámok és fajtái, árképzés, az ár tartalmi felépítése, árendedmények.

2. hét:

A bevétellel kapcsolatos gazdasági számítások, a bevétel elemzési módszerei, A költségek fogalma, csoportosítása, költséggazdálkodás és elemzés, a költségekkel kapcsolatos számítások.

szint-színvonal számítások,

3. hét:

Az eredmény fogalma, elemzése, a nyereségadó számítása, a beruházások megtérülése, és az ezekhez kapcsolódó számítások.

4. hét:

Vendéglátó üzlet alapítása, üzleti tervének készítése.

5. hét:

Vendéglátó üzlet alapítása. Hatósági engedélyek.

6. hét:

Termelőüzem, söntés, értékesítő tér tervezése, berendezéseik.

7. hét:

Raktárak, előkészítők (helyiség kapcsolatok, tiszta út elve), szociális helyiségek tervezése és megvalósítása.

8. hét:

Vezetés-és szervezési feladatok, vezetői ellenőrzések. Vezetési stílus, függelmi kapcsolatok.

9. hét:

A termelés programozása.

10. hét:

A vendéglátó üzlet stratégiai tervezése.

11. hét:

A vendégek érdekvédelmének biztosítása, a vendégpanaszok kezelése.

12. hét:

Összegzés, rendszerezés

13. hét:

Zárthelyi dolgozat

14. hét: Pót zárthelyi dolgozat

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

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A szemeszterben tanult anyagból írásbeli számonkérés, a zárthelyi dolgozat értékelése: 0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 pont jó, 46-50 jeles. **Az évközi jegy feltétele** az értékelhető gyakorlati munka, a zárthelyi dolgozat legalább 61%-os teljesítése. Amennyiben a ZH eredménye elégtelen, a félév aláírása megtagadásra kerül.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

### **Kötelező, ill. ajánlott irodalom és jegyzet:**

Burkáné Szolnoki Ágnes. 2002. Gazdálkodási alapismeretek. Képzőművészeti Kiadó. Budapest.

Csizmár József. 2005. Üzletgazdasági alapismeretek a vendéglátásban. BGF-KVIFK.12. Budapest.

Voleszák Zoltán. 2013. Vendéglátó szakmai számítások. Magánkiadás.

Győrött, 2018. július 17.

**Kőmíves Csaba**

**egyetemi tanársegéd**