

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása III.

ANITVA3023

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2021/22/1

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 elindítása, 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

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A szemináriumokon való részvétel kötelező, 2 hiányzás megengedett, ennél több hiányzás esetén a kurzus nem

teljesítettnek tekintendő. 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, 2019. augusztus 3.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd