

## Tárgytematika / Course Description

### Üzletgazdasági számítások

ANITVA9011

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Tiszolci István

Félév / Semester: 2015/16/2

Beszámolási forma /

Assesment: Évközi jegy

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A vendéglátás gazdasági jelenségeinek statisztikai módszerekkel történő elemzése. Ismerjék és tudják elszámoltatni az üzletet és annak egyes egységeit. Képesek legyenek a vendéglátás választék elemeinek árát kalkulálni.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. Követelmények ismertetése, alapszámítások, százalékszámítás, tömegszámítás, veszteségek számítása
2. Viszonyszámok
3. Az ár felépítése, elábé, árrés, ÁFA, haszonkulcs
4. Termelési tér elszámoltatás
5. Raktár elszámoltatás
6. Értékesítés elszámoltatás
7. Jövedelmezőségi számítások
8. Létszám- és bérgazdálkodás
9. Tárgyi eszközök elszámolása
10. Komplex feladatok megoldása

---

### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESMENT'S METHOD

A szemináriumon a részvétel kötelező. A harmadik hiányzást automatikusa 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.

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

Az évközi jegy a két ZH összesített eredménye alapján alakul ki.

0-50% elégtelen

51-60 % elégséges

61-74% közepes

75-89% jó

90-100 % jeles

---

### KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Zugorné Rácz Éva: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, 2004.

**Ajánlott irodalom:**

Csizmár József: **Üzletgazdasági alapismeretek a vendéglátásban**, Bp. BGF-KVIFK

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: **Vendéglátó gazdálkodási ismeretek**, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2005

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: **Vendéglátó ismeret**, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002

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

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