

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása
Tárgykód:	ANITVA9042
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Oktatás célja:

### 1. 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 üzletek létesítéséhez szükséges előírásokat, rendeleteket az üzletekben végzett szakmai tevékenység fő- és mellékfolyamait, a szervezet struktúráját, a szervezeti kultúrát, valamint a gazdálkodó egységben alkalmazható vezetési stílusokat, munkabeosztási rendszereket. Alapvető gazdasági ismereteket is szereznek ezeken a területeken.

## Tantárgy tartalma:

### 2. A tantárgy tartalma

#### Előadás

1. A vendéglátás fogalma, jellemzői, célja feladata
2. A vendéglátás formái, jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, egészségügyi)
3. A vendéglátás története, fejlődésének szakaszai
- 4-5. A 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. Vezetés és szervezés alapfogalmai, a szervezeti kultúra, munkabeosztási rendszerek
9. Szakmai üzletkörök. Kategóriába sorolás.
- 10-11. Vendéglátó tevékenység eszközei. Befektetett és forgóeszközök
12. Összefoglalás

#### Szeminárium

# Tárgytematika

Félév:	2015/16/1
Tárgynév:	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása
Tárgykód:	ANITVA9042
Felelős szervezet neve:	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
Felelős szervezet kódja:	AA12
Tárgyfelelős neve:	Kőmíves Csaba
Tárgy követelménye:	Vizsga
Tárgy heti óraszám:	1/2/0
Tárgy féléves óraszám:	0/0/0

---

## Tantárgy tartalma:

- 1.-2. A vendéglátás tevékenysége
- 3.-4. Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés
- 5.-6. Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítása, árközlési módszerek
- 7.-8. Beszerzés - források, módok, kondíciók
- 9.-10. Áruátvétel, raktározás
- 11.-12. Raktározás alapbizonylatai és elszámoltatása
- 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:

### 3. Számonkérés módja

A foglalkozásokon való részvétel követelményei: megjelenés, 2 hiányzás elfogadott. Ennél több hiányzás esetén a félév nem teljesítettnek tekintendő, nem kap aláírást a hallgató.

A félévközi ellenőrzések: 1 zárthelyi dolgozat /feladatok/

A félév végi aláírás követelményei: 2-nál nem több hiányzás, 61%-ra megírt zárthelyi dolgozat

A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése

A vizsga típusa: írásbeli/szóbeli.

A zárthelyi értékelése:

0-60 % elégtelen

61-70 % elégséges

71-80 % közepes

81-90 % jó

## Tárgytematika

<b>Félév:</b>	2015/16/1
<b>Tárgynév:</b>	Vendéglátás szervezése és gazdálkodása
<b>Tárgykód:</b>	ANITVA9042
<b>Felelős szervezet neve:</b>	Idegenforgalmi Intézeti Tanszék
<b>Felelős szervezet kódja:</b>	AA12
<b>Tárgyfelelős neve:</b>	Kőmíves Csaba
<b>Tárgy követelménye:</b>	Vizsga
<b>Tárgy heti óraszám:</b>	1/2/0
<b>Tárgy féléves óraszám:</b>	0/0/0

---

### Számonkérési és értékelési rendszere:

91-100 % jeles

### Kötelező irodalom:

#### Kötelező irodalom jegyzéke

Csizmár József (2006): Alapvető gazdasági kategóriák a vendéglátásban. I. BGF KVIFK. Budapest  
Endrődi Gábor – Dr. Verebes Pál (2005): A vendéglátó üzleti tevékenység szervezése és gazdálkodása I. Duál  
Budapest Bt.Kiadó. Budapest  
Órai jegyzetek

Győrött, 2015. szeptember 1.

Kőmíves Csaba

tanársegéd