

## **Tárgytematika / Course Description**

### **Vendéglátás szervezése és gazdálkodása**

**ANITVA9042**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2017/18/1

**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**

#### **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 mellékfolyamatait, 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 / DESCRIPTION**

#### **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**

- 1.-2. A vendéglátás tevékenysége
- 3.-4. Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés
- 5.-6. Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítás, 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 / ASSESSMENT'S METHOD**

### **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

91-100 % jeles

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

### **Kötelező irodalom jegyzéke**

Csizmár József (2006): Alapvető gazdasági kategóriák a vendéglátásban. . BGF KVIFK. Budapest

Endrődi Gábor – Verebes Pál (2005): A vendéglátó üzleti tevékenység szervezése és gazdálkodása I. Duál Budapest Bt. Kiadó. Budapest

Órai jegyzetek

Győrött, 2017. április 10.

Kömíves Csaba

egyetemi tanársegéd