

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása

ANITVA9042

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2019/20/2

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 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 / 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:

0-30 pont elégtelen

31-35 pont elégséges

36-40 pont közepes

41-45 pont jó

46-50 pont 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, 2019. augusztus 10.

Kömíves Csaba

egyetemi tanársegéd