

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátás szervezése és gazdálkodása

**ANITVA9042**

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** dr. Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2020/21/2

**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, 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 / 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.

---

Kómíves Csaba

egyetemi tanársegéd

---