

## Tárgytematika / Course Description Gasztronomedzsment

KGLM\_TRTM128

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2023/24/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 0/0/0

Tárgy féléves óraszám /

Teaching hours(sem.): 9/0/0

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A különböző tudományágak hazai és nemzetközi kutatási eredményeinek integrálása az alkalmazott tudományágba, a gasztronómiába. A hallgatók betekintést kapnak a különböző vendéglátó üzlettypusok emberi erőforrás menedzsment stratégiáiba, az üzleti választék kialakításának eszközeibe, az élelmiszerek biztonságos feldolgozáiba és az emberi erőforrások felértékelődésébe.

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az oktatás **9 óra előadás** keretében zajlik.

Az előadások témakörei:

1. óra: Az emberi erőforrás menedzsment és a gasztronómia fogalmainak meghatározásai. A szervezet konceptualizálása, szervezeti alapformák
2. óra: A nemzeti és szervezeti kultúra elemei. Stratégiai Emberi Erőforrás Menedzsment a vendéglátásban
3. óra: Az EEM funkció (toborzás, kiválasztás, ösztönzés, a munkakerő kiáramoltatása). Munkavégzési rendszerek, munkakörök, munkaköri leírás
4. óra: Vezetés fogalma, vezetési stílusok. A vendéglátás üzlethálózata
5. óra: Szervezetfejlesztés (OD). A teljesítmény mérése és értékelése

6. óra: HACCP, jó gyakorlatok a vendéglátásban.

7. A kurzus összefoglalása.

8. óra: Számonkérés (ZH 1), hallgatói prezentációk

9. óra: Számonkérés (javító/pót ZH)

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A félév írásbeli/szóbeli vizsgával zárul, melynek feltétele a kurzus aláírása.

Aláírást abban az esetben kap a hallgató, ha 1 zárthelyi dolgozatot legalább 61%-ban teljesíti. A hallgatóknak van lehetőségük **megajánlott vizsgajegy** megszerzésére, ha az alábbi kettő feltétel teljesül:

1. zárthelyi dolgozat, amelynek eredménye legalább jó (4), vagy jeles (5),
2. kis előadást megtartása, melynek témáját a hallgató az első előadáson egyezteti az oktatóval

Az a hallgató, akinek nem felel meg a megajánlott jegy, annak a vizsgaidőszakban írásbeli/szóbeli vizsgát kell tennie. A zárthelyik értékelése a következőképpen történik :0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 pont jó, 46-50 jeles. A kérdések a Moodle felületen található tananyagokból (előadások, kérdések) kerülnek összeállításra. A zárthelyi dolgozat és a prezentáció a szorgalmi időszak 13. hetében esedékes. A teszt formája elektronikus, melyben igaz-hamis, feleletválasztó, kiegészítendő, párosító és esszé kérdések szerepelnek.

Javításra és pótzárthelyi dolgozat megírására a 14. héten kerül sor. Amennyiben a pót zárthelyi dolgozat eredménye elégtelen, az aláírás megtatgadásra kerül.

---

## KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Bakacsi Gyula. 2004. Szervezeti magatartás és vezetés. Budapest: Aula Kiadó

Bakacsi Gyula - Bokor Attila - Császár Csaba - Gelei András - Kováts Klaudia \_ Takács Sándor. 1999. Stratégiai emberi erőforrás menedzsment. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

Boella M.J. – Goss – Turner S. (2013). Human Resource Management in the Hospitality Industrie. A Guide to best practise. Ninth edition. New–York: Routledge.

Nikson, D. (2013). Human Resource Management for the Hospitality Industry and Tourism Industries. Glasgow.

---

### **AJÁNLOTT IRODALOM / RECOMMENDED MATERIAL**

Tesone V.D. (2008). Handbook of Hospitality Human Resources Management. Orlando: Elsevier Ltd.

- [www.trademagazin.hu](http://www.trademagazin.hu)
- [www.hvg.hu/gasztronomia](http://www.hvg.hu/gasztronomia)
- [www.elemiszer.hu](http://www.elemiszer.hu)

Győr, 2023. november 6.

Dr. Kőmíves Csaba

Egyetemi adjunktus