

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.

KGNB\_TRTM027

**Tárgyfelelős neve /**

**Teacher's name:** Kőmíves Csaba

**Félév / Semester:** 2017/18/2

**Beszámolási forma /**

**Assesment:** Folyamatos számonkérés

**Tárgy heti óraszám /**

**Teaching hours(week):** 1/2/0

**Tárgy féléves óraszám /**

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

---

### OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

#### 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 ületek létesítéséhez szükséges előírásokat, rendeleteket az ületekben végzett szakmai tevékenység fő- és mellékfolyamatait. Alapvető gazdasági ismereteket is szereznek ezeken a területeken.

---

### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

#### A tantárgy tartalma

##### **Előadás**

1. Vendéglátás fogalma, jellemzői, célja, feladata.
2. Vendéglátás formái, jelentősége (gazdasági, kulturális, társadalmi, egészségügyi)
3. Vendéglátás története, fejlődésének szakaszai
- 4-5. 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. Az ületek működésének szabályai. Jövedéki termékforgalmazás.
9. Szakmai üzletkörök. Kategóriába sorolás.
- 10-11. Vendéglátó tevékenység eszközei. Befektetett és forgóeszközök
12. Összefoglalás

##### **Szeminárium**

- 1-2. Alapviszonyszámok feladatok
  - 3-4. Kínálat, választék kialakítása, közlése, elemzés
  - 5-6. Étlap, itallap, árlap, menükártya szerkesztése, előállítása. Árközlési módszerek, árképzés.
  - 7-8. Beszerzés - források, módok, kondíciók
  - 9-10. Áruátvétel, raktározás, helyiség kapcsolatok, tiszta út elve, HACCP előírások.
  - 11-12. Raktározás alapbizonylatok és elszámoltatása, bizonylati fegyelem.
  - 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**

### **Tantárgyi követelményrendszer**

A szemináriumokon való részvétel követelményei: megjelenés, 2 hiányzás elfogadott. Ennél több hiányzás esetében a félév aláírása megtagadásra kerül.

A félévközi ellenőrzések: 1 zárthelyi dolgozat, 1 pót zárthelyi dolgozat

A félév végi aláírás követelményei: 2-nél nem több hiányzás

- 61%-ra megírt zárthelyi dolgozat, elégtelen zárthelyi dolgozat esetén az aláírás megtagadásra kerül!

**A vizsgára bocsátás feltétele: aláírás megszerzése.**

Értékelés (ZH):

- 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. I. BGF KVIFK. Budapest

Ajánlott irodalom:

Burkáné Szolnoki Ágnes. 2002. Vendéglátó gazdálkodási ismeretek. Képzőművészeti Kiadó. Budapest.

Órai jegyzetek

Kömíves Csaba

egyetemi tanársegéd

2017. február 2.