

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása I.

KGNB_TRTM027

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2020/21/2

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 a kurzus abszolválásával **képesek** a tanult elméletek és módszerek alkalmazásával tényeket és alapvető összefüggéseket feltárni, rendszerezni és elemezni, önálló következtetéseket megfogalmazni, valamint a vendéglátó vállalkozások tevékenységének részleges vagy teljes körű tervezésére, szervezésére, irányítására és ellenőrzésére. **Rendelkeznek** a vendéglátás alapvető fogalmainak ismeretével, ismerik annak működését és szereplőit és azok kapcsolódásait. **Önállóan** vezetnek, szerveznek, irányítanak a gazdálkodó szervezetben szervezeti egységet, munkacsoportot, illetve vállalkozást, kisebb gazdálkodó szervezetet, felelősséget vállalva a szervezetért és a munkatársakért, tudatosan vállalva és közvetítve szakmája etikai normáit.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy oktatása előadás és szeminárium keretében zajlik.

Előadás

1. óra: A vendéglátás fogalma, jellemzői, célja, feladata a nemzetgazdaságban, kronológiai áttekintése.
2. óra: A vendéglátás formái.
3. óra: Vendéglátásban alkalmazott vállalkozási formák.
4. óra: A vendéglátó üzleti tevékenység főbb szabályai.
5. óra: Az üzlet választékának kialakítása. Árképzés.
6. óra : A szervezet kultúrájának kialakítása, vezetési stílus, emberi erőforrások menedzselése.

- 7.óra: Szakmai üzletkörök a vendéglátásban.
8. óra: Vendéglátó tevékenység eszközei. Befektetett és forgóeszközök
9. óra: A vendéglátás fő tevékenységei.
10. óra: Az áruátvétele, helyisége, eszközei. Készletgazdálkodás, raktárak elszámoltatása.
11. óra: A termelés folyamata, elszámoltatása.
12. óra: Az értékesítés és szolgáltatások elszámoltatása, összefoglalás.
13. Összegzés, rendszerezés.
14. Zárthelyi dolgozat.

Szeminárium

- 1-2. óra: Statisztikai alapok (viszonyszámok, szórás, átlag, tömeg, veszteségszámítások, forgási sebesség mutatói).
- 3-4. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlat.
- 5-6. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlat: vendéglátó üzlet alapítása.
- 7-8. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlat.
- 9-10. óra: Az elméleti háttérhez kapcsoló gyakorlati feladatok; árképzés, Áfa.
- 11-12. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlati feladatok: vezetési stílusok, munkakörülmények, a beosztottak teljesítményének mérése.
- 13-14. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlat.
- 15-16. óra: Az elméleti háttérhez kapcsolódó gyakorlat.
-

17-18. óra: Az elmélethez kapcsolódó gyakorlat; befektetett eszközö, értékleírás.

19-20. óra : A vendéglátás fő tevékenységéhez kapcsolódó gyakorlat.

21-22. óra: Az áru átvételhez kapcsolódó feladatok megoldása.

23-24. óra: A termelés elszámoltatásához kapcsolódó feladatok megoldása: készlet csökkenés, növekedés, nyers hiány, ELÁBÉ.

25-26. óra: Az értékesítés és szolgáltatások elszámoltatása. Bruttó/nettó bevétel, színvonalak.

27. óra: Zárthelyi dolgozat

28. óra : Pót zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Tantárgyi követelményrendszer

A szemináriumokon való részvétel **KÖTELEZŐ**; 2 hiányzás elfogadott. Ennél több hiányzás esetében a félév aláírása megtagadásra kerül.

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

Az aláírás megszerzése:

- 2-nél nem több hiányzás,
- legalább 61%-ra megírt zárthelyi dolgozat, **elégtelen zárthelyi-és a pót zárthelyi dolgozat esetén az aláírás szintén megtagadásra kerül!**

A zárthelyi dolgozat 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:

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

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd

Győrött, 2020. november 18.