

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása II.

KGNB_TRTM029

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2019/20/1

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

A vendéglátás gazdasági jelenségeinek statisztikai módszerekkel történő elemzése. A hallgatók ismerjék és tudják elszámoltatni az üzletet és annak egyes egységeit. Képesek legyenek a vendéglátás választék elemeinek árát kalkulálni.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

1. hét: A tantárgyi követelmények ismertetése, alapszámítások, százalékszámítás, viszonyszámok
2. hét: Tömegszámítás, veszteségek számítása
3. hét: Az ár felépítése, elábé, árrés, ÁFA, haszonkulcs
4. hét: Az ár felépítése, elábé, árrés, ÁFA, haszonkulcs
5. hét: A termelési tér elszámoltatás
6. hét: 1. zárthelyi
7. hét: A raktárak elszámoltatása
8. hét: Az értékesítés elszámoltatása
9. hét: Jövedelmezőségi számítások
10. hét: Létszám- és bérgazdálkodás
11. hét: Tárgyi eszközök elszámolása
12. hét: Komplex feladatok megoldása
13. hét: 2. zárthelyi
14. hét: Pót zárthelyi dolgozat

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A szemináriumon a részvétel kötelező. A harmadik hiányzás automatikusan az aláírás megtagadását vonja magával. A félév során 2 ZH-t kell eredményesen, (legalább 61%) teljesíteni. A pótlásra egyetlen alkalommal a szorgalmi időszak utolsó hetében van lehetőség.

Az órai munkához számológép szükséges. A ZH-n a számológép helyett **mobilelefont nem lehet használni.**

Az értékelés módja:

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:

Zugorné Rácz Éva. 2004. Vendéglátó gazdálkodási ismeretek. Képzőművészeti Kiadó.

Ajánlott irodalom:

Csizmár József. Üzletgazdasági alapismeretek a vendéglátásban, Bp. BGF-KVIFK

Burkáné Szolnoki Ágnes. 2005.: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek. Képzőművészeti Kiadó. Budapest

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

Sztruhár Krisztina. 2007.: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak. 11., 12., 13. osztály, Példatár. Műszaki Kiadó. Budapest

Török Lajos-Behringer Zsuzsanna. 2005.: Turizmus és vendéglátó ismeretek. Szókratész. Budapest

Voleszták Zoltán. 2005.: Vendéglátó és turizmus ismeretek I., II., OE Voleszták Zoltán. Sopron

Győrött, 2019. augusztus 3.

Kőmíves Csaba

egyetemi tanársegéd