

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátás szervezése és gazdálkodása II.

KGNB\_TRTM029

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2021/22/2

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

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.

A tantárgy oktatása 1 óra előadás és 2 óra szeminárium formájában történik.

#### TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

A tantárgy oktatása előadás ésszeminárium formájában történik.

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

#### SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

**Az aláírás feltétele: a szemináriumokon való részvétel.** A harmadik hiányzás automatikusan az aláírás megtagadását vonja magával. A félév során az **aláíráshoz 1 ZH-t** kell eredményesen, (legalább 61%) teljesíteni. A

pótlásra egyetlen alkalommal a szorgalmi időszak utolsó hetében van lehetőség. A kurzus szóbeli vagy írásbeli vizsgával zárul, a vizsgára bocsátás feltétele az aláírás megléte. A hallgatóknak lehetőségük van **megajánlott vizsgajegy** megszerzésére, ha mind kettő zárthelyi dolgozatuk legalább jó (4), vagy jeles (5) érdemjegyű. Annak a hallgatónak, akinek nem felel meg a megajánlott jegy, annak a vizsgaidőszakon vizsgát kell tennie. Az 1. ZH a szorgalmi időszak 6. hetében, a második a 12. héten esedékes.

**Az órai munkához számológép szükséges.** A ZH-kon 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

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

Győrött, 2020. július 22.

Dr. Kőmíves Csaba

egyetemi adjunktus