

Tárgytematika / Course Description

Vendéglátás szervezése és gazdálkodása

KGNB_TRTM106

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Kőmíves Csaba

Félév / Semester: 2022/23/2

Beszámolási forma /

Assesment: Vizsga

Tárgy heti óraszám /

Teaching hours(week): 2/2/0

Tárgy féléves óraszám /

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

OKTATÁS CÉLJA / AIM OF THE COURSE

A hallgató a kurzus abszolválásával rendelkezik a vendéglátás alapvető fogalmainak ismeretével, ismeri annak működését és szereplőit és azok kapcsolódásait. A tanult elméletek és módszerek alkalmazásával tényeket és alapvető összefüggéseket **képes** feltárni, rendszerezni és elemezni, önálló következtetéseket megfogalmazni. Képes a vendéglátó vállalkozás önállóan vezet, szervez, irányít gazdálkodó szervezetben szervezeti egységet, munkacsoportot, illetve vállalkozást, kisebb gazdálkodó szervezetet, felelősséget vállalva a szervezetért és a munkatársakért, tudatosan vállalva és közvetítve szakmája etikai normáit. **Nyitott** a turizmust és vendéglátást, illetve az adott gazdálkodó szervezetet érintő változások megismerésére, ezek hatásainak megértésére, az új szakmai ismeretek és módszertanok alkalmazására. **Fogékony** az új információk befogadására, az új szakmai ismeretekre és módszertanokra, nyitott az új, önálló és együttműködést igénylő feladatok, felelőségek vállalására.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az oktatás 2 óra elmélet és 2 óra szeminárium keretében zajlik.

A kurzus időterve:

Előadás és gyakorlat:

1. hét: Statisztika alapok és az elmélethez kapcsolódó gyakorlati feladatok megoldása (bázis, láncviszonszámok, telvfeladat-tervteljesítési viszonszámok, statikus és dinamikus mutatók).
2. hét: Tömeg és veszteségszámítások elmélete és gyakorlata: bruttó, nettó tömeg tára, húsok sütési veszteségei, illetve tömegnövekedések (rizs, lencse).
3. hét: Készletgazdálkodás és raktárelszámolás elmélete és gyakorlata: áruforgalmi mérleg, nyers hiány,

megengedett anyag felhasználás.

4. hét: A bevétel fogalma (összetétel) elmélet és gyakorlat. Mutatószámai, ÁFA.

5.hét: A bevétel fogalma elmélet és gyakorlat II. Árképzés.

6.hét: Zárthelyi dolgozat I.

7. hét: Jövedelmezőségi számítások elmélete és gyakorlata: árresszínvonal, költségzínvonal, ELÁBÉ-színvonal.

8. hét: Menü kalkuláció és tápanyagszámítás elmélete és gyakorlata.

9. hét: A termelési tér elszámoltatása elmélete és gyakorlata.

10. hét: Az értékesítés elszámoltatásának elmélete és gyakorlata.

11. hét: Létszám-és bérigazgatás elmélete és gyakorlata: bér, terhei, bérszínvonal, bérköltség.

12. hét: Tárgyi eszközök elszámoltatásának elmélete és gyakorlata.

13. hét: Zárthelyi dolgozat II.

14. hét: Pót/javító zárthelyi dolgozat.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Az előadásokon és a szemináriumokon való részvétel **KÖTELEZŐ**. Hiányzás 2 alkalommal megengedett, ennél több hiányzás az aláírás **MEGTAGADÁSÁT** vonja maga után.

Az aláírás feltétele: a kurzuson való részvétel és a zárthelyi dolgozat 61%-os teljesítése. Amennyiben a hallgató mindkét dolgozata legalább 4 (jó), vagy 5 (jeles), lehetősége van **MEGAJÁNLOTT JEGY** megszerzésére. Ha a hallgató nem fogadja el a megajánlott jegyét, akkor a vizsga időszakban **írásbeli** vagy **szóbeli** vizsgát kell tennie.

A vizsgára bocsátás feltétele: az aláírás megszerzése.

Az értékelés módja:

0-30 pontig elégtelen, 31-35 pont elégséges, 36-40 pont közepes, 41-45 pont jó, 46-50 jeles.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

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

Csizmár József. 2007. Üzletgazdasági alapismeretek a vendéglátásban. Budapest: BGF-KVIFK.

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

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

Ajánlott irodalom:

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

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

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

Győrött, 2022. december 3.

Dr. Kőmíves Csaba
egyetemi adjunktus