

## Tárgytematika / Course Description

### Vendéglátás szervezése és gazdálkodása

KGNB\_TRTM106

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: Dr. Kőmíves Csaba József

Félév / Semester: 2023/24/2

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:

Az előadások témakörei:

1. hét: A vendéglátás fogalma, jellemzői, céljai, feladatai. Vendéglátás tevékenységei.
2. hét: A vendéglátás kronológiai áttekintése, fejlődésének szakaszai. A vendéglátás üzlethálózata, üzlettípusai. Az üzleti választék kialakítása.

3. hét: A választék kialakításának módját, eszközei, készletgazdálkodás, raktárak elszámoltatása.
- 4.hét: Bevételek I. Árképzési módszerek ismertetése.
- 5.hét: Bevételek II. Étlapszerkesztés.
6. hét: A vendéglátás fő tevékenységei, B.Á.R.T.É.SZ.
7. hét: Menükalkuláció és tápanyagszámítás. Működési engedély
- 8.hét: Termelés részfolyamatai, gépei, berendezései, korszerű technológiai folyamatai. A termelés elszámoltatása.
9. hét: Az értékesítés elszámoltatása, értékesítési formák, rendszerek.
10. hét: Létszám-és bérgazdálkodás, munkabeosztási rendszerek.
11. hét: A vendéglátás mellékfolyamatai, tárgyi eszközök.
12. hét: A kurzus összefoglalása
13. hét: Számonkérés
14. hét: Számonkérés

### **Szemináriumok:**

- 1.hét: Statisztikai alapfogalmak
2. hét: Tömeg- és veszteségszámítások
- 3.hét: Készletezéssel kapcsolatos gazdasági számítások

4. hét: Árképzés

5. hét: Árképzés II.

6. hét: Jövedelmezőségi számítások

7. hét: Az elmélethez kapcsolódó feladatok megoldásai

8. hét: Az elmélethez kapcsolódó feladatok megoldásai

9. hét: Az elmélethez kapcsolódó feladatok megoldásai

10. hét: Az elmélethez kapcsolódó feladatok megoldásai

11. hét: Az elmélethez kapcsolódó feladatok megoldásai

12. hét: A kurzus összefoglalása, gyakorlás

13. hét: Számonkérés

14. hét: Számonkérés

---

## SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

**A kurzus írásbeli/szóbeli vizsgával zárul.**

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 legalább 61%-os teljesítése. A zárthelyi dolgozat írására a szorgalmi időszak 13. hetében kerül sor, a javításra a 14. héten. Pót/javító ZH csak azokat a hallgatókat illeti meg, akik az első ZH-t megírták!

**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.

A vizsga kérdéseinek típusai: igaz-hamis, feleletválasztó, rövid kifejtő, párosító, illetve kiegészítendő kérdés.

A kérdések az előadásokon/szemináriumokon elhangzott anyagokból, és a Moodle-tananyagokból kerülnek kiválasztásra.

A számonkérés lehet papír alapú, vagy elektronikus, vagy szóbeli.

---

## **KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL**

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 / RECOMMENDED MATERIAL**

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, 2024. január 9.

Dr. Kórmíves Csaba  
Egyetemi adjunktus