

Tárgytematika / Course Description

Gasztromenedzsment

KGNM_TRTM078

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 különböző tudományágak hazai és nemzetközi kutatási eredményeinek integrálása az alkalmazott tudományágba, a gasztronómiába. A hallgatók betekintés kapnak a különböző vendéglátó üzlettípusok humán menedzsment struktúráiba, a vendéglátó üzletek stratégia alkotásába, megvalósításába és ellenőrzésébe, a vendéglátó üzletek hatékony működésének alappilléreibe, az élelmiszerek biztonságos feldolgozásába és az emberi erőforrások felértékelődésére.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az oktatás heti 2 óra előadás és 2 óra szeminárium keretében zajlik.

Az előadások és a szemináriumok témakörei:

1. hét: A gasztronómia és az emberi erőforrás menedzsment fogalmi meghatározásai, kialakulása, iskolái
2. hét: A szervezet fogalma, szervezeti alapformák
3. hét: Nemzeti és szervezeti kultúrák
4. hét: Stratégiai Emberi Erőforrás menedzsment a vendéglátásban
5. hét: Az Emberi Erőforrás menedzsment funkciói
6. hét: Munkavégzési rendszerek, munkakörök, munkaköri leírás
7. hét: Vezetés- vezetési stílusok

8. hét: A vendéglátás üzlethálózata hazánkban
9. hét: Szervezetfejlesztés iskolái
10. hét: A teljesítmény mérése és értékelése
11. hét: Jólét, egészség, biztonság, (HACCP), jó gyakorlatok a vendéglátásban
12. hét: Összegzés/hallgatói előadások
13. hét: Zárthelyi dolgozat I.
14. hét: Pót zárthelyi dolgozat II.

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

A kurzus szóbeli vagy írásbeli vizsgával zárul. Az aláírás feltétele a teszt legalább 61%-os teljesítése. Az aláírás megtagadásra kerül, ha a hallgató elégtelen zárthelyit és pótzárthelyi dolgozatot ír, vagy több mint két alkalommal hiányzik a szemináriumokról.

A hallgatóknak lehetőségük van **megajánlott jegy** megszerzésére, ha a zárthelyi dolgozatuk legalább jó vagy jeles, és kiválasztanak egy témát az oktatási anyagból, és azt a tematika szerint bemutatják. Az osztályzat súlyozással kerül megállapításra (60% teszt, 40% előadás). Az első teszt a tanév utolsó előtti hetében kerül megírásra, a második (javító) pedig az utolsó héten. Az előadások témái közül a hallgatók az első előadáson választanak. A zárthelyi kérdések az előadások és a Moodle-felületre feltöltött tananyagok közül kerülnek kiválasztásra, melyben igaz-hamis, feleletválasztó, kiegészítendő és esszé kérdések szerepelnek.

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező irodalom:

Bakacsi Gyula. (2004). *Szervezeti magatartás és vezetés*. Budapest: Aula Kiadó Kft.

Bakacsi Gyula – Bokor Attila – Császár Csaba – Gelei András – Kováts Klaudia – Takács Sándor. (1999). *Stratégiai emberi erőforrás menedzsment*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.

Karoliny Mártonné – Farkas Ferenc – Poór József – László Gyula. (2004). *Emberi erőforrás menedzsment kézikönyv*. Budapest: KJK – KERSZÖV Jogi és Üzleti Kiadó Kft.

Klein Sándor. (2009). *Vezetés – és szervezetpszichológia*. Budapest: Edge 2000 Kiadó.

Pink H. (2009). *Motiváció 3.0. Ösztönzés másképp*. Budapest: HVG Kiadó Zrt.

Ajánlott irodalom:

Nikson, D. (2013). *Human Resource Management for the Hospitality Industry and Tourism Industries*. Glasgow.

- Boella M.J. – Goss – Turner S. (2013). *Human Resource Management in the Hospitality Industrie. A Guide to best practise*. Ninth edition. New–York: Routledge.e V.D. (2008). *Handbook of Hospitality Human Resources Management*. Orlando: Elsevier Ltd.

□ www.trademagazin.hu

• www.hvg.hu/gasztronomia

• www.elemiszer.hu

Dr. Kőmíves Csaba Ph.D

egyetemi adjunktus

Győrött, 2022. december 3.