

Tárgytematika / Course Description

Élelmiszer-ipari gazdaságtan

MENABUT5715

Tárgyfelelős neve /

Teacher's name: dr. Tell Imre

Félév / Semester: 2018/19/1

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 tantárgy oktatásának célja olyan elméleti és gyakorlati ismeretek megszerzése, amelyek megfelelő alapot szolgáltatnak a gazdasági összefüggések megismeréséhez, a vezetéshez illetve a az ilyen jellegű döntések megalapozásához.

Az órakeretnek megfelelően, a tantárgy témakörei közül a „gazdálkodási alapismeretek” valamint a „az élelmiszeripari menedzsment” kapnak nagyobb hangsúlyt.

Elsősorban az „élelmiszer-marketing”, valamint az „EU agrárpolitika” tantárgyakhoz kapcsolódva

Az „élelmiszeripari gazdaságtan” egyrészt a vállalati gazdálkodási-, valamint kalkulációs készség kifejlesztését, a szakágazati sajátosságok megismerését, a közgazdasági- és a menedzsment szemlélet kialakítását hivatott szolgálni.

TANTÁRGY TARTALMA / DESCRIPTION

Az előadások témakörei:

- 1./ Az élelmiszeripar makrogazdasági összefüggései, fejlődése, helye és szerepe a nemzetgazdaságban- és a kereskedelemben
- 2./ Gazdálkodási alapismeretek I.
 - erőforrások
 - költség- jövedelem-kategóriák
- 3./ Gazdálkodási alapismeretek II.
 - költség- jövedelemszámítás
- 4./ Gazdálkodási alapismeretek III.
 - termelési függvények, hatékonyság-vizsgálat
- 5./ Élelmiszeripari menedzsment I.
 - vállalkozási és vállalati formák (gazdasági társaságok alapítása, működtetése- és megszüntetése)
- 6./ Élelmiszeripari menedzsment II.
 - az egyes élelmiszeripari szakágazatok gazdasági sajátosságai, jellemzői
- 7./ Élelmiszeripari menedzsment III.
 - az egyes élelmiszeripari szakágazatok gazdasági sajátosságai, jellemzői
- 8./ Élelmiszeripari menedzsment IV.
 - szervezés, vezetés, döntéshozatal
- 9./ Élelmiszeripari menedzsment V.
 - tervezés, üzleti terv-készítés, a beruházások költségvetése
- 10./ Élelmiszeripari menedzsment VI.

- elemzés – controlling
- 11./ Élelmiszeripari menedzsment VII.
 - humán erőforrás menedzsment az élelmiszeriparban
- 12./ Élelmiszeripari menedzsment VIII.
 - innováció-menedzsment az élelmiszeriparban
- 13./ Az élelmiszer-gazdaság/élelmiszeripar európai uniós összefüggései
- 14./ Külkereskedelmi alapismeretek

Gyakorlati foglalkozások témakörei:

- 1./ Az élelmiszergazdaság és az élelmiszeripar fejlődése nemzetközi tendenciáinak és a hazai élelmiszeripari privatizációjának vizsgálata, kiértékelése
- 2./ A befektetett tárgyi eszközök értékcsökkenésének számítása, a forgóeszköz gazdálkodás mutatói (átlagosan lekötött forgóeszköz-érték, forgási sebesség számítás)
- 3./ Költség – jövedelemkalkulációk készítése, fedezetszámítás (fedezeti pont, fedezeti érték meghatározása)
- 4./ Ráfordítások technikai és gazdasági hatékonyságának vizsgálata (termelési-, költség jövedelemfüggvények elemzése, alkalmazásuk)
- 5./ A vállalkozás- illetve vállalat alapítás gyakorlata (meghívott előadó/cégbírósi látogatás)
- 6./ Az egyes élelmiszeripari szakágazatok gazdálkodásának gyakorlata (meghívott előadó/cég-látogatás)
- 7./ Az egyes élelmiszeripari szakágazatok gazdálkodásának gyakorlata (meghívott előadó/cég-látogatás)
- 8./ Az egyes élelmiszeripari szakágazatok gazdálkodásának gyakorlata (meghívott előadó/cég-látogatás)
- 9./ Üzleti terv (költségvetés) készítés – gyakorlati szakember(ek) bevonásával
- 10./ Üzleti terv (költségvetés) készítés – gyakorlati szakember(ek) bevonásával
- 11./ Üzleti terv (költségvetés) készítés – gyakorlati szakember(ek) bevonásával
- 12./ Gyakorlati példák az innováció megvalósulására, annak finanszírozására az élelmiszeriparban
- 13./ Az élelmiszer-gazdaság/élelmiszeripar felépítése, integrációs formái az Európai Unióban
- 14./ Külkereskedelmi ajánlatkérés, ajánlat-adás – tartalmi és formai kellékei. A külkereskedelemben alkalmazott okmányok

SZÁMONKÉRÉSI ÉS ÉRTÉKELÉSI RENDSZERE / ASSESSMENT'S METHOD

Alíírás: A szakdolgozati témakörnek megfelelő ökonómiai tanulmány készítése írásban és beadása a félévzárásig.

Osztályzat: A hallgató által készített tanulmány és a szóbeli vizsga együttes eredménye

KÖTELEZŐ IRODALOM / OBLIGATORY MATERIAL

Kötelező és ajánlott irodalom jegyzéke:

Hajdu Istvánné – Lakner Zoltán: Az élelmiszeripar gazdaságtana

Mezőgazdasági Szaktudás kiadó, Budapest, 1999.

Berszán Gábor – Dr. Várszegi Tibor: Agrárgazdasági élelmiszer-előállító üzem

Agroinform kiadó, Budapest, 2000.