

TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	F & B menedzsment a szállodaiiparban
A tantárgy neve angol nyelven:	F&B Management in the Hotel Industry
A tantárgy kreditértéke:	3
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-FBMESZ-03-EA
A tantárgy besorolása:	kötelező
Az oktatás nyelve (ha az nem magyar):	magyar
A tantárgy gondozásáért felelős szervezeti egység:	Turizmus Intézet
A tanóra típusa és óraszám:	Előadás, heti óraszám: 2, féléves óraszám: 0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

A hallgatóknak speciális ismereteket nyújtson a szállodai vendéglátás területéről. A tantárgy keretén belül ismerjék meg az F&B helyét és szerepét a szállodán belül, a legfontosabb tevékenységi köröket, a személyi és tárgyi feltételeket és az ezekhez tartozó felelősségi rendszereket.

A kurzus végére a hallgató képes lesz a területhez tartozó feladatok, rendezvények önálló tervezésére és lebonyolítására.

A szálloda más részlegeinek feladatait felismeri és összhangba tudja hozni a szállodai vendéglátás és rendezvényszervezés munkájának megszervezésével.

A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A tantárgy keretén belül a hallgató megismeri az éttermi értékesítés alapelveit és feladatait, illetve a vendéglátóhelyek üzemeltetésének lényegi problémáit és fő szervezési kérdéseit.

A szükséges vendéglátóipari, étel- és italismeretek birtokában a hallgatók jártasságot szereznek az egyes nemzetek, kiemelten a magyar étkezési kultúra sajátosságainak felismerésében. Étél és italkínálatot tudnak nyújtani.

A hallgatók a tanult elméleti és gyakorlati ismeretek alapján képesek a szállodai F&B munkaterületeinek azonosítására. Kiemelten kezeli a vendéglátás és rendezvényszervezés, költség-, és munkaerőgazdálkodását, illetve középpontba helyezi a projektszemléletű gondolkodás elsajátítását, így alkalmassá válik a szállodai F&B terület üzemeltetésére, vezetésére.

A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A hallgató a félév során az előadásokon való aktív részvételén túl csoportmunkában (2-3 fő) elkészíti egy szállodai rendezvény teljes forgatókönyvét, amelyet a félév végén prezentál közösen a csoport tagjaival.

A részletes forgatókönyv tartalmazza a rendezvény előkészítését, lebonyolítását és az utómunkálatokat.

Opcionális feladat keretében lehetőség van különböző nemzeti konyhák ill. a gasztronómiai trendek bemutatására prezentáció keretében.

A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:

Az előadásokon bemutatott önálló órai prezentációk értékelése az alábbiak szerint történik:

1. időkeret betartása
2. vizuális megjelenítés (jól látható? jól értelmezhető?)
3. a prezentáció tartalmi értéke
4. kreativitás
5. kötetlen előbeszéd (jegyzet és előzetes szövegbetanulás nélküli a prezentáció?)

6. szóbeli kommunikáció minősége (hallható, érthető?)
7. figyelemfelkeltés és fenntartás megvalósulása
8. folyamatos és intenzív kapcsolattartás a hallgatósággal
9. a prezentációhoz mellékelt handout minősége (tartalom, forma)
10. összbenyomás

A hallgatók a prezentáció bemutatását követően szóbeli, fejlesztő értékelést kapnak, ezen felül a végső értékeléshez viszonyítva a prezentációk eredménye maximum 20%, amelyet plusz teljesítményként (pluszpontként) visznek tovább. (a záró írásbeli vizsgán +50 pont szerezhető, a prezentáció értéke további +10 pont lehet.)

A tárgy írásbeli vizsgával zárul, melyben a tárgyhoz kapcsolódó, az előadásokon elhangzott adatok, tények ismeretek számonkérése történik komplex formában.

Az értékelés szummatív értékelés. Az írásbeli eredménye (amelyhez hozzáadódik az órai teljesítmény) a következőképpen számítandó át ötfokozatú értékelésre:

0-50%: elégtelen

51-62%: elégséges

63-74%: közepes

75-86%: jó

86%- : jeles

Megajánlott jegy adható: Igen.

KÖTELEZŐ IRODALOM:

- Papp Ilona: Szálloda és vendéglátásmenedzsment, Akadémiai Kiadó, 2017
- Dr. Juhász László: Szállodavezetés és gazdálkodás, BGE, 2014