

## TANTÁRGYI LEÍRÁS

A tantárgy neve magyar nyelven:	Vendéglátó üzemeltetés és menedzsment
A tantárgy neve angol nyelven:	Operation and Management of a Catering Institution
A tantárgy kreditértéke:	6
A tantárgy elektronikus tanulmányi rendszer kódja:	BN-VEUZME-06-KG
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 + gyakorlat, heti óraszám: 2+2, féléves óraszám: 0+0
Munkarend (nappali / levelező):	Nappali
A tantárgy meghirdetésének féléve:	2022/2023 1. félév
Előtanulmányi feltételek:	-

### A TANTÁRGY CÉLJA, TANULÁSI EREDMÉYNEK:

A tantárgy oktatásának célja, hogy a hallgatókat olyan elméleti és gyakorlati jellegű szakmai ismeretekkel ruházza fel, amelyek a vendéglátás sokrétű tevékenységének minden szférájában megfelelnek, és magas szinten tudják ismereteiket alkalmazni. A hallgató olyan szakmai ismeretekkel fog rendelkezni, amely birtokában képes ellátni egy vállalkozás alapításához és működtetéséhez szükséges feladatokat. Szervezi és irányítja a vendéglátó üzlet napi munkáját, ezen belül lebonyolítja a házon belüli és kívüli rendezvényeket. Átfogó gazdasági elemzéseket és piackutatásokat végez a működésre vonatkozó jogszabályi előírásokat betartva.

### A TANTÁRGY TARTALMÁNAK RÖVID LEÍRÁSA:

A hallgatóknak alapvető ismereteket nyújtson a gazdasági elemzések végzésére: egy melegkonyhas vendéglátóipari üzlet bruttó forgalmának megállapítása (férőhely, átlagfogyasztás, fordulatok számának ismeretében), a szükséges létszám megállapítása (a nyitvatartási idő és nyitvatartási napok számának ismeretében) a munkabér költségek közteherrel megállapítása, az ELÁBÉ meghatározása (átlaghaszonkulcs ismeretében), az árres megállapítása, az egyéb költségek megállapítása (megadott % ismeretében) az adózás előtti eredmény megállapítása.

### A HALLGATÓ FELADATAI, TERVEZETT TANULÁSI TEVÉKENYSÉGEI:

A félév során a kiértékelés alapját egy zárómunka jelenti, mint egy összefoglalásaként mindannak az órai aktivitásnak, melyet a hallgatók elsajátítottak.

A hallgatóknak egy komplex jövedelmezőségi feladatot kell megoldaniuk.

### A TÁRGY ÉRTÉKELÉSE:

A félév értékelése írásbeli vizsgával zárul, szóbeli értékeléssel. Két részből tevődik össze a vizsga:

1. A hallgató egy komplex feladatot készít. Itt elsősorban az előzetes tudás feltérképezése történik meg, a fejlődés nyomon követésével. Mindezek zárásaként a tanulságok alapján, önreflexiót is kell készítenie a hallgatónak.
2. A zárómunka kiértékelése a megadott szempontok alapján szóban, a közösen egyeztetett kritériumok alapján történik.

A kurzus teljesítésének (érdemjegy) feltétele:

1. a zárómunka 50 pont
  2. az önreflexió elkészítése 20 pont
  3. a szóbeli felelet 30 pont
- 100 pont (100%)

Az érdemjegyek százalék/pontszám szerinti alakulása:

0 – 50 % 1 elégtelen

51 - 65 % 2 elégséges

66 – 80 % 3 közepes

81 – 90 % 4 jó

91 – 100 % 5 jeles

A zárómunka értékelési szempontjai:

- A hangsúlyos részek kiemelése
- Stílus
- Szaknyelv alkalmazása
- A tanult elemek összekapcsolása a gyakorlati tapasztalatokkal
- Általános tájékozottság a kiválasztott témában
- Kritikai észrevételek javaslatok megfogalmazása

Megajánlott jegy adható: Nem.

### **KÖTELEZŐ IRODALOM:**

- Gerber, Michael E.: *A vállalkozás mítosza : miért sikertelen a legtöbb induló vállalkozás, és mit kell tennünk saját üzl.* Bagolyvár Könyvkiadó, 2020
- Hadnagy János: CUKRÁSZ, PINCÉR, SZAKÁCS, VENDÉGLÁTÁSSZERVEZŐ –VENDÉGLŐS MESTERVIZSGÁRA FELKÉSZÍTŐ PÉLDATÁR, Magyar Kereskedelmi és Iparkamara, Budapest, 2019., <https://mkik.hu/mestervizsgara-felkeszito-jegyzetek-es-peldatarak>
- Hadnagy János: Vendéglátásszervező - Vendéglős Mestervizsgára felkészítő oktatási jegyzet , Magyar Kereskedelmi és Iparkamara, Budapest, 2019., <https://mkik.hu/mestervizsgara-felkeszito-jegyzetek-es-peldatarak>