

## Tantárgyi program

1. **A tantárgy neve (csoportja):** Vendéglátás  
AV\_TND116 (nappali), AV\_TLD116 (lev.)
2. **A tantárgyfelelős neve, beosztása:** Dr. Könyves Erika egyetemi docens
3. **Szakcsoport (szakirány) megnevezése:** Turizmus-vendéglátás BA
4. **A tantárgy típusa:** kötelező
5. **A tantárgy oktatásának időterve:** 4. félév, 2E (nappali), 9E (levelező)
6. **A tantárgy kredit értéke:** 5
7. **A tantárgy oktatási célkitűzése:**

A hallgatók ismerjék meg mind az éttermi, mind a szállodai vendéglátás üzemeltetésének leglényegesebb elemeit, kezdve a vendéglátó egység létesítésétől, a főbb munkafolyamatokon át, a készlet-, eszköz-, és eredménygazdálkodáson keresztül egészen az étteremvezető humánpolitikai feladataig. A tárgy keretében elsajátított elméleti ismeretanyag segítségével vezetői, üzemeltetői szemmel tudják tekinteni egy vendéglátó egység működését.
8. **Az oktatás személyi feltételei:** az előadásokat külső óraadó tartja (Csire Sándor)
9. **A tantárgy hallgatásának előfeltétele, előképzettségi szint:** nincs
10. **A tantárgy tartalma:**
  1. A Vendéglátás fogalma, feladata, kialakulásának története – az ókortól napjainkig
  2. Vendéglátó üzlet létesítésével kapcsolatos szabályok, szükséges engedélyek
  3. A hazai vendéglátás jellegzetességei, sajátosságai, a nemzetközi konyhák főbb ismérvei
  4. Az üzleti választék kialakításának szempontjai, a választékközlés eszközei
  5. A vendéglátás helye a TEÁOR szerinti besorolásban
  6. Az egyes szakmai tevékenységek tartalma, üzletkörök jellemzése
  7. A szervezés folyamata, a vendéglátóüzletekben zajló fő- és mellékfolyamatok
  8. A vendéglátó üzletek kategóriába sorolásának szempontjai
  9. A vendéglátás gazdasági tevékenysége: árbevétel, árrés-elemzés, árképzési alapfogalmak
  10. A vendéglátás gazdasági tevékenysége: az eredmény képződésének folyamata, elemzések
  11. Készletgazdálkodás: legfontosabb feladatok és módszerek, készlethatékonyság
  12. Eszközugdálkodás: eszközök nyilvántartása, értékcsökkenése, eszközhatékonyság
  13. Vendéglátó vezető humánpolitikai feladatai
  14. Rendezvények szervezése és a szezonális üzemeltetés leglényegesebb kérdései
  15. A vendéglátás ellenőrzési rendszere: külső és belső ellenőrzések
  16. A termelékenység mérési lehetőségei, a TQM szakmai sajátosságai
11. **Órarendi, illetve „otthoni” terhelés aránya:** Domináns az órarendi elfoglaltság.
12. **Évközi ellenőrzés módja:** nincs
13. **Számonkérés módja:** kollokvium
14. **A tantárgy előírt külső szakmai gyakorlatai:** nincs
15. **A kötelező, illetve ajánlott irodalom:**

Turizmus és vendéglátó ismeretek, Szókratész Külgazdasági Akadémia Bp. 2002.  
Dr. Martos György: A vendéglátó üzleti vállalkozások tárgyi feltételrendszere, (Távoktatás jegyzet), Duál Bt. 2004.  
Endrődy Gábor - Verebes Pál: a vendéglátóipari tevékenység - üzleti szintű - szervezése és gazdálkodása (Távoktatás jegyzet), Duál Bt. 2005.
16. **A tantárgy tárgyi szükségletei:** prezentációs technika (projektor, laptop), a szemináriumokat értékesítőtérrel rendelkező melegkonyhában tervezzük

Dr. Könyves Erika  
egyetemi docens, tárgyfelelős

## **VIZSGAKÉRDÉSEK / TÉTELEK**

### **Vendéglátás**

**AV\_TND116 (nappali), AV\_TLD116 (lev.)**

**Turizmus-vendéglátás BA, II. évfolyam**

- Előadás anyagából összeállított tételsor.

Dr. Könyves Erika  
egyetemi docens, tárgyfelelős