**SILLABUSZ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. Általános információk** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Intézmény neve** | | | | Partiumi Keresztény Egyetem, Nagyvárad | | | | | | | | | | |
| **Kar** | | | | Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar | | | | | | | | | | |
| **Tanszék** | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | | | | | | | |
| **Szak** | | | | Idegenforgalmi gazdálkodás | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy** | | | | Vendéglátási gazdálkodás | | | | | | | | | | |
| **Szemeszter (1-6)** | | | | 4 | | | | | | | | | | |
| **Kreditek** | | | | 7 | | | | | | | | | | |
| **Besorolás (aláhúzandó)** | | | | Kötelező | | | | Opciós | | | Fakultatív | | | |
| **II. Heti óraszám** | | | | | | | | | | | | | | |
| Előadás | | | | | Szeminárium | | | | Labor | | | | Gyakorlat | |
| 2 | | | | | 2 | | | |  | | | |  | |
| **III. Tantárgy oktatója vagy oktatói** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tevékenység:** | | Név | | | | Beosztás | | | | Tanszék | | | | |
| **Előadás** | | Dr. Lakatos Artur | | | | Egyetemi adjunktus | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | |
| **Szeminárium** | | Dr. Lakatos Artur | | | | Egyetemi adjunktus | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | |
| **Labor** | |  | | | |  | | | |  | | | | |
| **Gyakorlat** | |  | | | |  | | | |  | | | | |
| **IV. A tantárgy célkitűzései** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Általános célkitűzések:** Az ún. HORECÁhoz köthető szakmai ismeretek elsajátítása és az európai standardoknak megfelelő alkalmazása.  **Sajátos célkitűzések:** Az éttermi menedzsmenthez sajátos ismeretekhez köthető tevékenységek gyakorlatban történő alkalmazása.  Az éttermi menedzsmentben használatos gazdasági és könyvelési tevékenységek elsajátítása  Gyakorlati készségek elsajátítása, egyéni és csoportos munka kapcsán. | | | | | | | | | | | | | | |
| **V. Kompetenciák** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Szakmai kompetenciák:** Az éttermi és vendéglátóipari menedzsmenthez köthető fogalmak és módszerek ismerete.  A specifikus törvények és jogszabályok ismerete  Az éttermi működés írott és íratlan szabályainak ismerete.  **Általános kompetenciák:**   1. A szakmai etika elveinek, normáinak és értékeinek gyakorlatban történő alkalmazása a hatékony, fegyelmezett és felelős munkavégzés során. 2. A funkciók és feladatok azonosítása és elosztása egy sokoldalúan specializált munkaközösségben, kapcsolati- és kommunikációmenedzsment közösségen belül 3. A folyamatos önfejlesztés és a tananyag hatékony elsajátítása és alkalmazása. | | | | | | | | | | | | | | |
| **VI. A. A tantárgy tartalma – Előadások** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Hét** | **Témakör** | | | | | | | | | | | | | **Óraszám** |
|  | **Téma:** bevezető an vendéglátás fogalmába. Fogalmak és meghatározások  **Kulcsszavak:** alapfogalmak. | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma: Rövid** bevezető a vendéglátás történetébe  **Kulcsszavak:** vendéglátás-történet | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma: éttermek típusai.** Törvények, standardok, kategóriák. A HORECA fogalma  **Kulcsszavak:** étterem-típusok, standardok, HORECA | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A branding és a brandek szerepe a vendéglátóiparban. Helyi, országos és nemzetközi brandek.  **Kulcsszavak:** brand, cégér, reklám | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Az étterem szerkezeti felépítése. Menedzseri tevékenységek. A hatástanulmány szerepe  **Kulcsszavak:** menedzseri tevékenységek, hatástanulmány | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Alapvető élelmiszerek és jellemzőik.  **Kulcsszavak:** Élelmiszerek, áruszakértés | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Árubeszerzés és raktározás**.**  **Kulcsszavak:** Árubeszerzés, beszállítók, raktár | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** termelési és értékesítési tevékenységek egy étteremben. A konyha működése és a felszolgálás jellemzői  **Kulcsszavak:** konyha, higiéniai normák, felszolgálás | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Higiéniai szabályok és betartásuk az étteremben. Az ellenőrző szervek, az étteremkritikusok és a „titokzatos vendégek” szerepe.  **Kulcsszavak:** higiéniai, ellenőrzés | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Etikai és udvariassági normák az étteremben  **Kulcsszavak:** Etika, illemtan | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A marketing szerepe  **Kulcsszavak:** vendéglátóipari marketing | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humánerőforrás menedzsment az éttermek esetében. I. rész. Vezetői, menedzseri és adminisztratív funkciók  **Kulcsszavak:** igazgató, menedzser, beszerző | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humánerőforrás menedzsment az éttermek esetében. II. rész. Végrehajtói állások  **Kulcsszavak:** szakács, pincér | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Az éttermi működés pénzügyi és számviteli háttere  **Kulcsszavak:** pénzügyek, számvitel | | | | | | | | | | | | | 2 |
| **VI. B. A tantárgy tartalma – Szemináriumok (vagy labor, gyakorlat)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Hét** | **Témakör** | | | | | | | | | | | | | **Óraszám** |
|  | **Téma:** bevezető an vendéglátás fogalmába. Fogalmak és meghatározások  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Rövid bevezető a vendéglátás történetébe  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Törvények, standardok, kategóriák. A HORECA fogalma  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A branding és a brandek szerepe a vendéglátóiparban. Helyi, országos és nemzetközi brandek  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Az étterem szerkezeti felépítése. Menedzseri tevékenységek. A hatástanulmány szerepe  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Alapvető élelmiszerek és jellemzőik  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Árubeszerzés és raktározás**.**  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** termelési és értékesítési tevékenységek egy étteremben. A konyha működése és a felszolgálás jellemzői  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Higiéniai szabályok és betartásuk az étteremben. Az ellenőrző szervek, az étteremkritikusok és a „titokzatos vendégek” szerepe.  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Etikai és udvariassági normák az étteremben  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A marketing szerepe  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humánerőforrás menedzsment az éttermek esetében. I. rész. Vezetői, menedzseri és adminisztratív funkciók  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humánerőforrás menedzsment az éttermek esetében. II. rész. Végrehajtói állások  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Az éttermi működés pénzügyi és számviteli háttere  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel, az előzetesen feladott bibliográfia ismerete, bemutató tartása | | | | | | | | | | | | | 2 |
| **VII. Bibliográfia** | | | | | | | | | | | | | | |
| Bucsics Imre, Gyurisza János, A vendégfogadós. Képzőművészeti Kiadó és Nyomda, 2000.  Csizmadia László, *Értékesítés a vendéglátásban*. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar kiadása, Budapest, 2007  Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005  Fenyő Imre, Imre János, A vendéglátás és az idegenforgalom gazdaságtana, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1977.  MAVEMISZ, Útmutató a vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlatához, gazdasági és Közlekedési Minisztérium, Budapest, 2004  Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005  Tusor András, Sahin-Tóth Gyula, Gasztronómia. Étel- és italismeret, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft, Budapest, 1999 | | | | | | | | | | | | | | |
| **VIII. Tantárgyi követelmények** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Jelenlét (előadás)** | | | | | | | **Ajánlott** | | | | | | | |
| **Jelenlét (szeminárium)** | | | | | | | **Kötelező ( legtöbb 3 hiányzás engedhető meg)** | | | | | | | |
| **Jelenlét (labor)** | | | | | | | **-** | | | | | | | |
| **A hallgatók által teljesítendő feladatok:** | | | | | | | | | | | | | | |
| **IX. Osztályzat** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Értékelés formája** | | | **Értékelés módja (írásbeli, írásbeli és szóbeli, szóbeli, teszt, gyakorlat stb.)** | | | | | | | | | **Százalék az érdemjegyből** | | |
| **Vizsga** | | | Írásbeli | | | | | | | | | 70 % | | |
| **Kollokvium** | | | **-** | | | | | | | | |  | | |
| **Szeminárium** | | | Szóbeli kiértékelése a végzett tevékenységnek | | | | | | | | | 30% | | |
| **Gyakorlat** | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **Projekt** | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **Egyéb (megnevezendő)** | | |  | | | | | | | | |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dátum: 2022. szeptember 25.** | **Oktató(k): Dr. Lakatos Artur** |