**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, 2007Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005Fenyő 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, 2005Tusor 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** |