SILLABUSZ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. Általános információk** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Intézmény neve** | | | | Partiumi Keresztény Egyetem, Nagyvárad | | | | | | | | | | |
| **Kar** | | | | Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar | | | | | | | | | | |
| **Tanszék** | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | | | | | | | |
| **Szak** | | | | Kereskedelem, turizmus és szolgáltatás gazdaságtan | | | | | | | | | | |
| **Tantárgy** | | | | Szálloda és vendéglátás 1 | | | | | | | | | | |
| **Szemeszter (1-6)** | | | | 4 | | | | | | | | | | |
| **Kreditek** | | | | 6 | | | | | | | | | | |
| **Besorolás (aláhúzandó)** | | | | Kötelező | | | | Opciós | | | Fakultatív | | | |
| **II. Heti óraszám** | | | | | | | | | | | | | | |
| Előadás | | | | | Szeminárium | | | | Labor | | | | Gyakorlat | |
| 2 | | | | |  | | | | 2 | | | |  | |
| **III. Tantárgy oktatója vagy oktatói** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tevékenység:** | | Név | | | | Beosztás | | | | Tanszék | | | | |
| **Előadás** | | Lakatos Artur | | | | Szerződéses oktató | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | |
| **Szeminárium** | |  | | | |  | | | |  | | | | |
| **Labor** | | Czuczor Krisztina | | | | Tanársegéd | | | | Gazdaságtudományi Tanszék | | | | |
| **Gyakorlat** | |  | | | |  | | | |  | | | | |
| **IV. A tantárgy célkitűzései** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Általános célkitűzések:** A szállásadó és vendéglátóipari egységek működési elveinek megismerése és megértése  A szállodai és éttermi tevékenységek gyakorlati szempontból történő megközelítése. A sajátos szakmai módszerek megismerése, megértése és gyakorlatban történő alkalmazása.  **Sajátos célkitűzések:**  A különböző szállodai és vendéglátóipari szakkifejezések megértése és alkalmazása  A szállodaipari és vendéglátóipari menedzseri tevékenységekhez, vagyis a tervezéshez, szervezéshez, irányításhoz és ellenőrzéshez köthető.  A szállodaipari és vendéglátóipari cégek és társulások működési elemeinek megismerése.  A szakmai etikai normák megismerése és tiszteletben tartása.  A diákok felkészítése, úgy elméleti, mint gyakorlati szinten, a szállodaipari és vendéglátóipari feladatokörök ellátásához, az európai normáknak megfelelően, hogy versenyképesek legyenek a munkaerő piacon úgy Románia területén, mint nemzetközi téren is. | | | | | | | | | | | | | | |
| **V. Kompetenciák** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Szakmai kompetenciák:**   1. A szállodai és vendéglátó ipari fogalmak, szakkifejezések és módszerek ismerete 2. A szállodaipari és vendéglátóipari létesítmények menedzsmentjében hatékony szerep betöltése 3. A szállodaipari és vendéglátóipari létesítmények gazdasági és számviteli rendszerének ismerete. 4. A szállodaiparban használatos szoftverek és adatbázisok 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: A** szálloda- és vendéglátóipar elmélete és elemei. Fogalmi meghatározások és meghatározó tényezők  **Kulcsszavak:** vendéglátóipari alapismeretek | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szállodai- és vendéglátóipar alapvető infrastruktúrája. A szállodai vendéglátás funkciói, meghatározó tényezői és kilátásai. A szállásnyújtás és étkeztetés anyagi és technikai alapjai.  **Kulcsszavak:** Infrastruktúra, szállás biztosítás, étkeztetés | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szállodai és éttermi ipar alapvető szolgáltatásai  **Kulcsszavak:** Vendéglátás, szállásbiztosítás, kényelem biztosítás, felszolgálás | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szálláshelyek kategorizálása, besorolása. Törvényi rendelkezések és EU-s normák. Az éttermek besorolásának kritériumai.  **Kulcsszavak:** Jogszabályok, minőségi kritériumok. | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szálloda szervezeti felépítése. Az egyes egységek gyakorlati szerepe.  **Kulcsszavak:** Alegységek, adminisztráció, számvitel, humán erőforrás | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Az éttermek szervezeti felépítése. Az étterem tevékenysége és működése. Az étkeztetési folyamatok sajátos elemei.  **Kulcsszavak:** étterem, konyha, felszolgálás | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humán erőforrás menedzsment. A különböző szállodai és éttermi egységekben zajló tevékenységek, normák és szakmai követelmények.  **Kulcsszavak:** Humán erőforrás menedzsment, szakmai kompetenciák, képzettség | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Szállodai szolgáltatások, funkciójuk és jellemzőik  **Kulcsszavak:** recepció, room service, kényelmi szolgáltatások | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Rendezvényszervezés és jellemzői  **Kulcsszavak:** rendezvényszervezés | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Marketing és reklám a szállodai és éttermi szolgáltatásokban  **Kulcsszavak:** branding, marketing, reklám. | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Szállásfoglalási rendszerek ( GDS). A channel manager rendszer. Az Internet szerepe a szállodai szolgáltatások reklámozásában  **Kulcsszavak:** GDS, channel manager | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A társulás szerepe a szállodai- és vendéglátó iparban. Csoportok és láncok. A franchise szerepe.  **Kulcsszavak:** étteremlánc, szállodai lánc, franchise. | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma: Országos** és nemzetközi turisztikai szervezetek. A patronátusok és szakszervezetek szerepe a szálloda- és felszolgáló ipar működésében.  **Kulcsszavak:** szervezetek, kormányhivatalok, szakszervezetek, nemzetközi intézmények | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Kiértékelés  **Kulcsszavak:** szóbeli és írásbeli kiértékelés | | | | | | | | | | | | | 2 |
| **VI. B. A tantárgy tartalma – Szemináriumok (vagy labor, gyakorlat)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Hét** | **Témakör** | | | | | | | | | | | | | **Óraszám** |
|  | **Téma:** A vendéglátóipar jellemzői, nemzetközi téren  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A vendéglátás infrastruktúrája.  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma: Törvényi háttér.** Hazai törvények és EU-s jogszabályok. A szállodák és éttermek osztályozása, kategorizálása.  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Szálloda láncok, étterem láncok. A franchise és a branding szerepe  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szállodai ipar és vendéglátóipar műnek megszervezése. Vendéglátóipari szolgáltatások  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Humán erőforrás menedzsment. A foglalkozások Osztályozása Romániában (COR).  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Alapvető, másodlagos és kiegészítő szállodai szolgáltatások. Az eseményszervezés elemei. A különböző szervezett események típusai és jellemzői.  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szállodai és éttermi szolgáltatások marketingje  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Foglalási rendszerek (GDS). A channel manager rendszer. Az internet szerepe a szállodai szolgáltatások reklámozásában  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** A szállodaipari termék online marketingje  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** aktív részvétel a megbeszélésben | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Hallgatói bemutatók  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** egyéni bemutató tartása és részvétel mások bemutatójának kiértékelésében | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Hallgatói bemutatók  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** egyéni bemutató tartása és részvétel mások bemutatójának kiértékelésében | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Hallgatói bemutatók  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** egyéni bemutató tartása és részvétel mások bemutatójának kiértékelésében | | | | | | | | | | | | | 2 |
|  | **Téma:** Kiértékelés  **A hallgató kötelezettségei (feladatai):** - | | | | | | | | | | | | | 2 |
| **VII. Bibliográfia** | | | | | | | | | | | | | | |
| Fenyő Imre, Imre János, *A vendéglátás és az idegenforgalom gazdaságtana*, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1977.  Fleșeriu Adam, *Management hotelier*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2011.  Negrușa Adina Letiția, *Managementul unităților hoteliere*, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca, 2006.  Niță Valentin, *Gestiunea hotelieră,* Editura Tehnopress, Iași, 2006.  Stănciulescu Gabriela, *Managementul operațiunilor în turism*, Editura C. H. Beck, București, 2002.  Stănciulescu Gabriela, Micu Cristina, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005. | | | | | | | | | | | | | | |
| **VIII. Tantárgyi követelmények** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Jelenlét (előadás)** | | | | | | | **Ajánlott** | | | | | | | |
| **Jelenlét (szeminárium)** | | | | | | | **Kötelező ( legtöbb 3 hiányzás megengedett)** | | | | | | | |
| **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, kiértékelés | | | | | | | | | **60%** | | |  |
| **Kollokvium** | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **Szeminárium** | | | Szóbeli kiértékelése az egész félévi tevékenységnek | | | | | | | | | 40% | | |
| **Gyakorlat** | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **Projekt** | | |  | | | | | | | | |  | | |
| **Egyéb (megnevezendő)** | | |  | | | | | | | | |  | | |

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