

Tantárgy neve: Élelmezési üzemek szervezése és gazdaságtana	Kreditértéke: 3
A tantárgy besorolása: kötelező	
A tantárgy elméleti vagy gyakorlati jellegének mértéke, „képzési karaktere”: 50%/50% (kredit%)	
A tanóra típusa és óraszám: 28 óra előadás és 14 óra gyakorlat az adott félévben Az adott ismeret átadásában alkalmazandó további módok, jellemzők: például esetismertetések, tematikus prezentációk, üzemlátogatás, demonstrációs laboratóriumi gyakorlatok, terepi bemutatók, stb.	
A számonkérés módja: <u>kollokvium</u> + <u>üzemterv készítése</u> Az ismeretellenőrzésben alkalmazandó további módok: önálló projektfeladatok, számítási feladatok, tervezési feladatok, laboratóriumi gyakorlat előtti kis ZH, stb.	
A tantárgy tantervi helye (hányadik félév): 4. félév	
Előtanulmányi feltételek: -	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban az előadások	
A tantárgy oktatásának általános célja ... Megismertetni a hallgatókkal az élelmiszeripari feldolgozóüzemek stratégiai kérdéseit, stratégiai szemlélet elsajátítását, a versenyképesség elemzésének módszertanát, a vállalkozások környezetének elemzési lehetőségeit. A hallgatók ismereteket szereznek az élelmiszer-feldolgozó üzemek működésének gazdasági és szervezési körülményeiről. A megvalósíthatósági tanulmány készítésével megismerik az üzemek létesítésének és működtetésének feltételeit. 1. Élelmiszeripari üzemek létesítésének jogi feltételei 2. Élelmiszeripari üzemek létesítésének környezeti feltételei. 3. Élelmiszeripari üzemek létesítésének személyi feltételei, munkaerő-gazdálkodás. 4. Élelmiszeripari üzemek létesítésének technikai feltételei 5. Élelmiszer-előállítás technológiai és üzleti tervezése 6. Üzletviteli feladatok az élelmiszeripari üzemek szintjén. 7. Logisztikai és marketingfeladatok az élelmiszeripari üzemek szintjén. 8. Élelmiszeripari üzemek belső és külső környezetének elemzése 9. Élelmiszeripari vállalatok környezeti menedzsmentje. 10. Élelmiszeripari üzem fontosabb gazdasági jellemzői 11. Az üzem kivitelezése és használatbavétele 12. Beruházások gazdasági vizsgálata, teljesítmény-értékelés. 13. A fogyasztói igény leírása és meghatározásának módja, a küldetés meghatározása. 14. A termékszerkezet fejlesztése. Iparági elemzés, piaci szerkezetek	
Tantárgy-leírás: az elsajátítandó ismeretanyag tömör, ugyanakkor informáló leírása 3-4 mondatban, valamint 14 (végzős MSc esetén 9) hetes bontásban a gyakorlatok	
A gyakorlat általános célja, hogy a hallgatók részletes információkat szerezzenek élelmiszeripari vállalkozások gazdaságos üzemeltetéséről, működési-beruházási költségeiről 1. Célpiacon elemzése (kereslet-kínálati viszonyok) 2. Jogszabályi környezet tanulmányozása 3. Kapacitások megtervezése 4. Kritikus szabályozási pontok azonosítása, jelölése 5. Receptúra, összetétel, gyártmánykönyv tervezése	

6. Alapanyagszükséglet és költségek meghatározása
7. Eszközsükséglet meghatározása és beruházási költségek tervezése
8. Üzemegységek térbeli elhelyezése, alaprajz készítés
9. Folyó üzemelési költségek kalkulációja
10. Költségösszesítő
11. Beruházás- és kockázatelemzés
12. Érzékenységvizsgálat
13. Iparági elemzés
14. Marketingterv

A 2-5 legfontosabb *kötelező*, illetve *ajánlott irodalom* (jegyzet, tankönyv) felsorolása bibliográfiai adatokkal (szerző, cím, kiadás adatai, (esetleg oldalak), ISBN)

1. Gyaraky Z.- Kovács I.(1996): Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás gyakorlati kézikönyve. Novorg Kiadó. 298 p. 963-485-270-X
2. Hajdú Iné-Lakner Z. (1999): Az élelmiszeripar gazdaságtana. Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó, Budapest. -250 p. ISBN 978-90-8686-115-6 2.
3. Lakner Z.-Gulyás M. (2004): Élelmiszergazdasági beruházások tervezése és előkészítése. Környezet és Fejlődés Kiadó. Budapest. 1-246 p. ISBN 963 9179 124
4. Berszán G.-Várszegi T.(2000): Agrárgazdasági élelmiszer-előállító üzem. Agroinform Kiad. Bp. 1-300 p. ISBN 963 502 7265
5. W. B. Trail - K.G.Grunert (1997): Product and Process Innovation in the Food Industry. Blackie Academic and Professional. London. 1-231 p. (ISBN 0751404241)
6. M.D. Ranken R.C. Kill, C.G.J. Baker (1997): Food industries Manual. Blackie Academic and Professional. London. 1-312 p. (ISBN 0751404047).

Azoknak az **előírt szakmai kompetenciáknak, kompetencia-elemeknek** a felsorolása, **amelyek kialakításához a tantárgy jellemzően, érdemben hozzájárul**

Javasolt a ténylegesen vállalható, tematika alapján elvileg garantálható deskriptorok megjelölése.

a) tudás:

- Ismeri a gazdaság, a társadalom és az élelmiszerlánc viszonyát.
- Részletekbe menően ismeri a teljes élelmiszerlánc általános és specifikus jellemzőit, összefüggéseit, határait, működésének sajátosságait.

b) képesség:

- Képes az élelmiszerláncra vonatkozó elemzéseit ágazatokon átívelően, összefüggéseiben, komplexen megfogalmazni és értékelni.
- Tervező-fejlesztő mérnöki, kutatói szemlélettel végzi az élelmiszerbiztonság és -minőség szakterület ismeretrendszerét alkotó különböző elképzelések részletes analizisét.

–

c) attitűd:

- Elkötelezett a szakmája iránt, ismeri és vállalja annak alapvető értékeit és normáit, törekszik azok kritikai értelmezésére és fejlesztésére, a problémák szakmai alapokon történő megoldására.
- Nyitott, motivált és fogékony a korszerű és innovatív eljárások megismerésére és gyakorlati alkalmazására, nyitott az élelmiszer-tudomány és -technológia paradigmaváltozásaira.

–

d) autonómia és felelősség:

- Jelentős önállósággal rendelkezik az átfogó és speciális szakmai kérdések felvetésében, kidolgozásában, szakmai nézetek képviselésében, indoklásában.
- Feltárja a szakterületi kapcsolódásokat, felelősséggel vállalja és viseli tevékenységének más szakterületeket érintő következményeit.

– Szakmai felelősségtudattal hoz döntéseket, vállalja döntéseinek következményeit.
Tantárgy felelőse (név, beosztás, tud. fokozat): Dr. Buzás Ferenc tud. munkatárs, PhD,
Tantárgy oktatásába bevont oktató(k), ha van(nak) (név, beosztás, tud. fokozat): nincs

Évközi ellenőrzés módja (pl. 1 db évközi zárthelyi dolgozat):
A terv készítés folyamatában eseti jelleggel
Számonkérés módszereinek részletei (pl. szóbeli, írásbeli, szóbeli és írásbeli, gyakorlati jegy, megajánlott jegy, stb.):
írásbeli vizsga + terv gyakorlati jegy (40%-60%)
Az aláírás megszerzésének feltételei (pl. jegyzőkönyv, tanulmány, tervezési feladat dokumentációja, stb.):
Terv leadása

Vizsgakérdések, tételsor:
1. Élelmiszer-előállító üzem tervezésének menete. 2. Élelmiszeripari üzemek létesítésének jogi feltételei. 3. Élelmiszeripari üzemek létesítésének környezeti feltételei. 4. Élelmiszeripari üzemek létesítésének személyi feltételei, munkaerő-gazdálkodás. 5. Élelmiszeripari üzemek létesítésének technikai feltételei 6. Élelmiszer-előállítás technológiai tervezése (anyagforgalom, gépesítés) 7. Élelmiszer-előállítás szabályozási folyamata technológiai tervdokumentáció 8. Élelmiszeripari üzem fontosabb jellemzői (kapacitás, műszak, árbevétel, teljesítmény) 9. A termékszerkezet fejlesztése 10. Élelmiszeripari vállalatok környezeti menedzsmentje. 11. Üzleti terv felépítése és részletei 12. Az üzem kivitelezése és használatbavétele 13. Beruházások gazdasági vizsgálata, teljesítmény-értékelés. 14. A fogyasztói igény leírása és meghatározásának módja, a küldetés meghatározása.