

ZÁRÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK

Turizmus-vendéglátás BA alapszak

„A”

1. A turizmus fogalmi meghatározása és jelentősége, a turisztikai tevékenységek osztályozása.
2. A turizmus mérése (fogalmak, módszerek, ellentmondások okai, hasznosítási lehetőségek).
3. A turizmus rendszerelméleti megközelítése.
4. Turista típusok a külföldi szakirodalom tükrében.
5. Az idegenforgalmi piac sajátosságai.
6. A turizmus versenyképességét befolyásoló tényezők. Magyarország versenyképességének megítélése.
7. A Maslow-piramis idegenforgalmi értelmezése. Az utazási döntés folyamata és modelljei.
8. A turizmus gazdasági hatásai. Multiplikátor hatások a turizmusban.
9. A turizmus társadalmi-kulturális hatásai.
10. A turizmus környezeti fizikai hatásai.
11. A turisztikai vonzerők és felkészültségi tényezők jelentősége, csoportosítása.
12. A turisztikai kereslet és kínálat befolyásoló tényezői, és a törvényszerűségek érvényesülése, illetve bemutatása termék fajtánként.
13. A fenntarthatóság megvalósításának eszközei a turizmusban (kutatási módszerek, hatás vizsgálatok, tájékoztatás).
14. A közlekedés és a turizmus fejlődésének összefüggései.
15. Árpolitika, és árképzés a turisztikai vállalkozások gazdálkodásában.
16. Elosztási csatornák a turisztikai szektorban. Az utazásszervezők és utazási irodák tevékenysége
17. A szállodai menedzsment és költséggazdálkodás kulcskérdései, elemzési és értékelési módszerek.
18. A turizmus szabályozása Magyarországon.
19. A finanszírozás szerepe a turisztikai kínálat kialakításában, és a vállalkozások működtetésében.
20. A turisztikai tevékenység teljesítményének elemzésére, értékelésére alkalmas, illetve a vállalati működtetésére használt mutatószámok, és csoportosításuk.
21. A marketing információs rendszer szerepe a piaci folyamatok figyelemmel kísérésében és a turisztikai stratégiai döntések meghozatalában.
22. Az animáció szerepe és fajtái a turizmusban.
23. A legfontosabb hazai és nemzetközi turisztikai szervezetek.
24. A turizmus fő mutatószámai és tendenciái a világban és Magyarországon.

Vendéglátás-menedzsment szakirány,

„B”

1. A fehérjék táplálkozási jelentősége, élelmiszerek, mint fehérjeforrások.
2. A szénhidrátok táplálkozási jelentősége, szénhidráttartalmú élelmiszereink.
3. Lipidek táplálkozási jelentősége, a zsírszükséglet biztosítása.
4. Vitaminok és ásványi anyagok valamint szükségletük.
5. Mikroorganizmusok szaporodását befolyásoló környezeti tényezők és gyakorlati felhasználásuk.
6. Ételártalmak: ételmérgezések, ételfertőzések vendéglátóipari vonatkozásai
7. A HACCP rendszer jelentősége és alkalmazásának kérdései a vendéglátás minőségbiztosításában.
8. Nemzetközi gasztronómiai trendek
9. Magyar gasztronómia, hungarikumok a vendéglátás tükrében.
10. A vendéglátó ipari egységek műszaki (víz, gáz, elektromos) ellátási rendszere. Hő-, és légtechnikák.
11. Ismertesse a vendéglátás fogalmát, feladatait és jelentőségét.
12. Ismertesse a hazai vendéglátás kialakulásának történetét, szakágazatait, a vendéglátás és az idegenforgalom kapcsolatát.
13. Ismertesse a vendéglátás főbb üzleti profiljait.
14. Ismertesse az üzleti gazdálkodás áruforgalmi feladatai közül az értékesítés folyamatát, nyilvántartását és elszámolását.
15. Ismertesse az árubeszerzés és a készletgazdálkodás folyamatát, a készletezés módszereit!
16. Ismertesse az üzleti választék kialakításának szempontjait, a választék közlésének módját, az ét- és itallapok fajtáit, az étrend és a menü fogalmát, a menü összeállításának alapelveit.
17. Ismertesse az üzleti munkaerő- és bérgazdálkodás lényegét, a munkajogi szabályokat, az üzletvezető főbb szervezési és vezetési feladatait.
18. Ismertesse a vendéglátás költséggazdálkodásának lényegét, valamint a vendéglátó egység üzemeltetéséhez kapcsolódó költségeket, az eredmény képződésének és kiszámításának menetét, elemzésének módszereit, a költségek és az eredmény kapcsolatát.
19. Ismertesse és csoportosítsa a vendéglátó vállalkozás jövedelmezőségét befolyásoló tényezőket, elemezze az egyes jövedelmezőségi mutatószámokat, a vállalkozás eredményességének mérését az üzleti veszteség feltárását.
20. A vendéglátás eszközgazdálkodása, a beruházás folyamata, a használt főbb gépek és berendezések működtetése, karbantartása.
21. A közétkeztetés jelentősége és feladatai.
22. A pálinka- és borkultúra, valamint a borturizmus szerepe a vendéglátásban.
23. Minősítési rendszerek, díjak, elismerések és versenyek a vendéglátásban és a gasztronómiában.
24. A helyi termékek és alapanyagok szerepe a vendéglátásban és a gasztronómiában.