

ZÁRÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS FELSOÓKTATÁSI SZAKKÉPZÉS

2016/2017. tanévtől kezdett hallgatóknak

VENDÉGLÁTÓ szakirány

1. Mutassa be a turizmus fogalmát! Ismertesse a nemzetközi turisztikai trendeket, a turizmus szerepét a gazdaságban, a turizmus mérésének sajátosságait!
2. A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030. alapján vázolja fel hazánk turizmusának főbb fejlesztési irányvonalait, eszközeit és az elérendő célokat, különös tekintettel a gasztroturizmusra!
3. A turizmus, és vendéglátás fogalma. A turizmus, vendéglátás rendszere, a kereslet, kínálat elemei. A turizmus csoportosítása.
4. Csoportosítsa, röviden értékelje a turizmus által hasznosítható erőforrásokat! Mutassa be a turisztikai erőforrások, a vonzerők és az ezek alapján fejleszthető turisztikai termékek összefüggéseit a Mátra-Bükk desztináció vagy egy Ön által választott hazai turisztikai desztináció példáján keresztül. Melyek a termékfejlesztés során figyelembe veendő legfontosabb alapelvek?
5. Magyarázza a fiskális és monetáris politika lényegét és jellemzőit, mutassa be eszköztárukat! Ismertesse az éves beszámoló részeit! (különös tekintettel a mérleg és az eredmény kimutatás tagolására)
6. Mutassa be a "marketing" vállalati értékkepző folyamatban elfoglalt helyét és szerepét, és a marketingeszközök (7P) rendszerét, valamint a fogyasztói magatartás folyamatát, és befolyásoló tényezőit! Mutassa be a vállalkozások külső környezeti és versenytárs-elemzések módszereit!
7. Jellemezze a megyénkre is jellemző falusi turizmus működését! Ismertesse a falusi szálláshelyek minősítésének szempontjait és mutasson be konkrét minősített vendégházakat!
8. Ismertesse a turizmus és a vendéglátás kapcsolatát, a vendéglátás gazdasági, társadalmi jelentőségét. Mutassa be a kapcsolatszervezés (PR) szerepét a turizmusban (a vállalati PR (Corporate Identity), és a desztináció PR. Vásárlásösztönzés (SP); Egyéb marketingkommunikációs eszközök: személyes eladás (PS))!
9. Mutassa be az egészséges életmódra nevelés lehetőségeit, az életmód és a szabadidős tevékenységek (aktív turizmus) közötti kapcsolatot! Ismertesse a szabadidős programok szervezésének sajátosságait a különböző célcsoportok igényei szerint! Értékelje a sportesemények turizmusban betöltött szerepét!
10. Jellemezze a vendéglátás kis- és középvállalkozásait, mutassa be az előnyeiket és hátrányaikat!

11. A vendéglátóipari szolgáltatások tartalma, formái, személyi és tárgyi feltételrendszere. A szolgáltatások gazdálkodási sajátosságai a különböző vendéglátó üzletkörök tevékenységében. Az üzleti választék tartalma, a választékot meghatározó külső és belső feltételek és hatásuk. A választék közlésének tartalmi, formai követelményei; a közlés eszközei, módszerei, sajátosságai.
12. A költséggazdálkodás jelentősége a vendéglátóiparban. A költségek jellemzése, elemzésük, az egyes költségek hatása a gazdálkodásra és a működés színvonalára.
13. A gasztronómia fejlődése, főbb szakaszainak bemutatása. Gasztronómiai jellegzetességek a főbb városokban, népcsoportoknál. A gasztronómiai turizmus jellemzése. Trendek az európai, és Európán kívüli gasztronómiai szokásokban.
14. Élelmiszer-biztonsági rendszer elemei, részterületei a vendéglátásban
15. A vendéglátóipari egység kialakításánál, és működtetésénél figyelembe veendő fontosabb élelmiszer-biztonsági, higiéniai követelmények (elhelyezkedés, feltételek, személyzet, üzemeltetési szabályok stb.).
16. Magyarország főbb tájegységeinek gasztronómiája. A magyar gasztronómia szerepe az idegenforgalomban, a rendezvényeken, konferenciákon, kongresszusokon
17. Ismertesse, hogy a gasztronómia, mint vonzerő hogyan működik a turizmusban! Egy étlap összeállításának szempontjai és a terítési módok főbb jellemzőit is mutassa be!
18. Ismertesse a rendezvényszervezés menetét az ötlettől a megvalósításig.
19. Mutassa be Magyarország kulturális- és örökségturisztikai potenciálját, az értékek védelmének, bemutatásának lehetőségeit. Fenntarthatóság az örökségturizmusban.
20. Jellemezze a magyar gasztronómiai kultúra iránymutatását a mai trendek tükrében.