



Turizmus-vendéglátás (vendéglátói) felsőoktatási szakképzés

Záróvizsga tételek

1. A turizmus, és vendéglátás fogalma. A turizmus, vendéglátás rendszere, a kereslet, kínálat elemei. A turizmus csoportosítása.
2. Ismertesse a turizmus és a környezet kölcsönhatásait (politikai, a társadalmi-kulturális, természeti, gazdasági, globalizációs, technológiai környezet)!
3. Jellemezze a vendéglátás kis- és középvállalkozásait, mutassa be az előnyeiket és hátrányait!
4. Az árpolitika a vendéglátásban. (Az árképzésre ható tényezők, az árpolitika kialakításának szempontjai, árképzési alapelvek, árdifferenciálás.).
5. A turizmus nemzetközi és hazai szervezeti rendszere, irányítása. A vendéglátás civil szervezetei.
6. A Nemzeti Turizmus Fejlesztési Stratégia (2005-2013.). Nemzeti Turizmusfejlesztési Kon koncepció (2014-2024.).
7. Ismertesse a Turisztikai Desztináció Menedzsment (TDM) fogalmát, feladatait, szintjeit, jellemzőit! A TDM modell értelmezése. A TDM szervezeti rendszer kialakításának szempontjai, és a kialakítás javasolt folyamata.
8. A vendéglátottság mérés jelentősége, célja, módszerei a turisztikai, és vendéglátási szolgáltatások területén.
9. Az egészségturizmus magyarországi helyzete, fejlesztési koncepciója.
10. A magyar szállodaipar fejlődésének sajátosságai. Változások és tendenciák a magyar szállodaiparban 1990-től napjainkig. A szálloda szerepe, jelentősége a turizmusban. A szállodák osztályba sorolásának céljai, szempontjai, elemei. A Hotelstars lényege alkalmazása a hazai szállodaiparban.
11. Üzemeltetési modellek a szállodaiparban. A fióküzemeltetés lényege, gyakorlata. Franchise üzemeltetés jellemzői, előnyei, hátrányai.
12. 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.
13. A költséggazdálkodás jelentősége a vendéglátóiparban. A költségek jellemzése, elemzésük, az egyes költségek hatása a gazdálkodásra és a működés színvonalára.



14. A munkaerő-gazdálkodás jelentősége a vendéglátásban, hatása a jövedelmezőségre. A legfontosabb létszám- és bérgazdálkodási mutatók.
15. A minőségirányítás a szállodaiparban, és a vendéglátásban szolgáltatások minőségirányításának sajátosságai, ismertebb modellek a szolgáltatások minőségirányításában. (Kano, GAP, SERVQUAL, stb.).
16. A gasztronómia fejlődése, főbb szakaszainak bemutatása. Gasztronómiai jellegzetességek a főbb városokban, népcsoportoknál. A gasztronómiai turizmus jellemzése. Trendek az európai, és Európán kívüli gasztronómiai szokásokban.
17. Élelmiszer-biztonsági rendszer elemei, részterületei a vendéglátásban.
18. A vendéglátóipari egység kialakításánál, és működtetésénél figyelembe veendő fontosabb élelmiszer-biztonsági, higiéniai követelmények (elhelyezkedés, feltételek, személyzet, üzemeltetési szabályok, stb.).
19. Magyarország főbb tájegységeinek gasztronómiája. A magyar gasztronómia szerepe az idegenforgalomban, a rendezvényeken, konferenciákon, kongresszusokon.
20. A magyarországi borturizmus bemutatása, jellemzése, a Borúti Karta.

Gödöllő, 2015.