

Turizmus-vendéglátás felsőoktatási szakképzés
Záróvizsga tételek
Érvényes: 2018-tól visszavonásig

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 környezetet)!

3. Jellemezze a vendéglátás kis- és középvállalkozásait, mutassa be az előnyeiket és hátrányaikat! Az árpolitika a vendéglátásban. (Az árképzésre ható tényezők, az árpolitika kialakításának szempontjai, árképzési alapelvek, árdifferenciálás.).

4.

Vendéglátás szakirány

Ismertesse a HACCP rendszer alapelveit és megvalósításának lépéseit, valamint a Jó Higiéniái Gyakorlatot!

Turizmus szakirány

Mutassa be az utazásszervezés és értékesítés munkafolyamatát, szakaszait, szereplőit!

5. A turizmus nemzetközi és hazai szervezeti rendszere, irányítása. A vendéglátás civil szervezetei.

6. Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030. Az egészségturizmus magyarországi helyzete, fejlesztési koncepciója.

7.

Vendéglátás szakirány

Mondja el, mit nevez emésztésnek, ismertesse a tápcsatorna részeit és jellemezze az egyes szakaszokban lejátszódó folyamatokat! Hogyan értékelné élelmiszereinket az egészséges táplálkozás követelmények szempontjából.

Turizmus szakirány

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 vendéglégedettség mérés jelentősége, célja, módszerei a turisztikai, és vendéglátási szolgáltatások területén.

9. A turizmus marketing értelmezése és sajátosságai, marketingstratégiák a turizmusban. Marketingeszközök alkalmazása, a marketing szervezeti keretei

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.

Vendéglátás szakirány

Ismertesse a hazai táplálkozás szokásait, a reformkonyha sajátosságait és a magyar gasztronómia, jellemző vonásait!

Turizmus szakirány

Ismertesse a rendezvények szerepét a turizmus fejlődésében: rendezvények, események tervezési szintjei, feladatai, konferenciák, nemzetközi rendezvények, események szervezési feladatai.

13. Piackutatás a turizmusban. A piackutatás területei, típusai, lépései.

14. Az idegenforgalmi termék. Termékfejlesztés lépései, fejlesztési technikák. Életciklus modell. A márkázás fogalma.

15. Kommunikációs stratégia és turizmus. A kommunikáció fogalma, fajtái eszközei. Promóciós mix elemei és jellemzőik.