

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK
Bor- és gasztroturizmus menedzser szakirányú továbbképzés
2027 júniusában végzők részére

1. A turizmus rendszerszemléletű vizsgálatának elveit és módszereit alkalmazva értékelje egy Ön által szabadon választott, Magyarország bor- és gasztroturizmusában jelentős szerepet játszó település turizmusát! Térjen ki a turisztikai kínálatra, keresletre és a turizmus környezetére is!
2. Melyek a turizmus környezetének legmeghatározóbb elemei? Hozzon olyan konkrét hazai és nemzetközi példákat minden egyes környezeti tényezőre, amelyek hatással voltak és várhatóan lesznek a turisztikai vállalkozások és desztinációk piaci lehetőségeire és tevékenységére az elmúlt években!
3. A bor és gasztroturizmus termékmenedzsment alapfogalmai, rendszere, gazdaságban betöltött szerepe.
4. A különböző bor- és gasztroturisztikai termékek szakszerű tervezése és menedzselése. Szolgáltatások definíciója, sajátosságai, a HIPI elv, megoldások a HIPI-re, a szolgáltatásmarketing 7P eszköztárának (product, price, place, promotion, people, physical evidence, process) ismertetése.
5. A turizmusmarketing 8P eszköztárának (product, price, place, promotion, people, packaging, programming, partnership) bemutatása a borturizmuson keresztül.
6. Magyarország turisztikai termékei, azok kapcsolódási pontjai a borturizmushoz. A borturizmus és a gasztroturizmus, mint turisztikai termékek.
7. Szálláshelytípusok hazánkban, a Hotelstars rendszer bemutatása és követelményei. Szálláshelyek a borturizmusban, borhoz köthető attrakciók a szálláshelyeken.
8. A borkóstolás megszervezésének, lebonyolításának feltételei, a szakszerű borkóstolás. Az ételek és borok harmonizációjának tudományos háttere, étel- és borpárosítások.
9. Borok, pezsgők, párlatok, jellegzetes ételek, tea- és kávékultúra Európán kívül.
10. Bormarketing eszközök alkalmazása a borturizmusban.
11. Egy választott település/borvidék/borrégió borturizmusának bemutatása.

12. Boros attrakció bemutatása egy választott településen/borvidéken. Térjen ki arra, hogyan interpretálható az attrakció a látogatók számára!
13. Ismertesse egy választott boros rendezvény szervezésének lépéseit és dokumentumait. (előkészítés, lebonyolítás, utómunkálatok - forgatókönyv, meghívó, stb.)
14. Az olasz borkultúra és gasztronómia szerepe Európa turizmusában. Mutassa be Olaszország borkultúrájának sajátosságait, nevezetes borvidégeit és azok turisztikai jelentőségét! Térjen ki a gasztronómiai kínálat és a borok kapcsolatára!
15. A francia gasztronómia és borkultúra világhírnévének alapjai. Mutassa be Franciaország borvidégeit, gasztronómiai hagyományait, és ezek hatását a nemzetközi turizmusra!
16. Bor a fine dining világában – a borpárosítás művészete a csúcsgasztronómiában. Mutassa be, hogyan integrálódik a bor a modern gasztronómiai élménybe, különös tekintettel a Michelin-csillagos éttermek gyakorlatára!
17. Sajtok szerepe a gasztronómiában. Sajtok és a bor kapcsolatának a bemutatása.