

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK

Turizmus-vendéglátás BSc. alapképzés

(2027 júniusában végzők részére)

A tételek

1. A turizmus fogalmi meghatározása és jelentősége a turisztikai tevékenységek osztályozása
2. A turizmus mérése, mutassa be, hogy milyen elemzéseket végezhetünk a Nemzeti Turisztikai Adatközlő Központ adataival
3. A turizmus rendszerelméleti megközelítése, mutassa be a turizmus rendszerét és környezeti kapcsolatait
4. Mutassa be a turista típusokat a külföldi szakirodalom tükrében
5. Mutassa be az idegenforgalmi piac sajátosságait
6. Mutassa be a turizmus versenyképességét befolyásoló tényezőket, ítélje meg Magyarország turisztikai versenyképességét
7. A Maslow piramis idegenforgalmi értelmezése. Mutassa be az utazási döntés folyamatát és modelljeit
8. A turizmus gazdasági hatásai. Mutassa be a multiplikátor hatások szerepét a turizmusban
9. Mutassa be a turizmus társadalmi-kulturális hatásait
10. Mutassa be a turizmus környezeti fizikai hatásait
11. A turisztikai vonzerők és felkészültségi tényezők jelentősége, csoportosítása
12. A turisztikai kereslet, kínálat befolyásoló tényezői, és a törvényszerűségek érvényesülése, illetve bemutatása termék fajtánként
13. A fenntarthatóság megvalósításának eszközei a turizmusban
14. A közlekedés és a turizmus fejlődésének összefüggései
15. Árpolitika, árképzés a turisztikai vállalkozások gazdálkodásában
16. Elosztási csatornák a turisztikai szektorban. Az utazásszervezők tevékenysége, az utazásszervezéshez kapcsolódó feladatok és azok ütemezése
17. A szállodai 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 működtetésre használt mutatószámok és csoportosításuk
21. A marketing információs rendszer szerepe a piaci folyamatok figyelemmel kísérésében és a turisztikai stratégiai döntések meghozatalában
22. A legfontosabb hazai és nemzetközi turisztikai szervezetek

23. A turizmus tendenciái a világban és Magyarországon

24. Az üzleti terv felépítése (fejezetek lényege röviden, összefüggéseik);

25. Ismertesse a vezetéshez kapcsolódó kontingencia elméletet; Ismertesse a vezetési funkciókat!

26. Mutassa be a következő szervezeti modelleket: egyszerű szervezet, funkcionális szervezet, divizionális szervezet, mátrix szervezet (kialakítás feltételei, jellemzők, előnyök, hátrányok)

27. Mutassa be az alapvető Vezetési stílusokat (Kurt Lewin kísérletei (autokratikus, demokratikus, megengedő vezetési stílus jellemzői), Hersey és Blanchard szituatív leadership modellje)

B tételek

(Vendéglátás specializáció)

1. A fenntarthatóság szerepe a vendéglátásban
2. A digitalizáció szerepe a vendéglátásban
3. Mutassa be a magyar gasztronómia fejlődését
4. Az Étlap, mint marketingeszköz bemutatása
5. Világvallások, étkezési szokások
6. A tokaji bor bemutatása
7. Konyhatechnológiai eljárások a húsok jellemzői és felhasználásuk
8. Milyen felszolgálási módokat ismer a világban, mutassa be azokat
9. A fine dining jellemzői
10. Mutassa be a nemzetek konyhái közül a francia konyhát
11. A szállodai gasztronómia bemutatása
12. Bor és gasztronómia
13. Pisztrók és gasztronómia
14. A fűziós konyha
15. Street food irányzat
16. Bistrókonyha
17. Nemzetközi trendek a gasztronómiában
18. Bocuse D'or versenyek szerepe a gasztronómiában
19. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat ismer, sütés főzés
20. Milyen egyéb konyhatechnológiai eljárásokat ismer

21. Rendezvények helye és szerepe a turisztikai piac rendszerében. A rendezvényszervezés története, csoportosítási lehetőségei
22. A rendezvényszervezés, mint folyamat és tevékenység országos, regionális és helyi rendezvények esetén
23. A forgatókönyv szerepe és tartalmi elemei kiállítások és vásárok szervezése esetén

B tételek

(Örökségturizmus specializáció)

1. A fenntarthatóság szerepe a turizmusban és a vendéglátásban
2. A digitalizáció szerepe a turizmusban és a vendéglátásban
3. Mutassa be a magyar gasztronómia fejlődését
4. Animációs csoportok, azok jellemzői
5. Hivatás és üzleti turizmus jelentése, jellemzői
6. Konferenciák jellemzői
7. Hivatás és üzleti turizmus Magyarországon
8. Milyen felszolgálási módokat ismer a világban, mutassa be azokat
9. Kombinált interpretációs eszközök. Történelmi és vallási interpretáció
10. Mutassa be a nemzetek konyhái közül a francia konyhát
11. A látogatómenedzsment terv meghatározás, összetétele. Interpretatív terv
12. A kultúra fogalom fejlődésének bemutatása
13. A kulturális turizmus társadalmi és gazdasági háttere
14. Az Európai Kulturális Főváros program szerepe és haszna
15. Világörökségek, kategóriák. Mutassa be a magyarországi helyszíneket
16. Nevezze meg a tematikus út fogalmát és mutassa be azok jellemzőit
17. Nemzetközi együttműködési formák a tematikus utak területén. Tematikus utak Magyarországon és Európában
18. Határozza meg a tematikus park fogalmát és jellemzőit. Tematikus parkok Európában és a világon
19. Milyen konyhatechnológiai eljárásokat ismer
20. Rendezvények helye és szerepe a turisztikai piac rendszerében. A rendezvényszervezés története, csoportosítási lehetőségei

21. A rendezvényszervezés, mint folyamat és tevékenység országos, regionális és helyi rendezvények esetén
22. Konferenciák, kongresszusok szervezésének és finanszírozásának speciális kérdései és feladatai
23. A forgatókönyv szerepe és tartalmi elemei kiállítások és vásárok szervezése esetén