

TURIZMUS-VENDEGLÁTÁS ALAPKÉPZÉSI SZAK

ZÁRÓVIZSGA TÉTELEK

Érvényes a 2020/2021. tanév II. félévétől

SZAKMAI TORZSANYAG (B VIZSGARÉSZ)

Alapkérdések minden hallgató számára

1. Mutassa be a turisztikai erőforrások, vonzerők és turisztikai termékek összefüggéseit a Mátra-Bükk desztináció vagy egy a 429/2020. (IX. 14.) kormányrendelet alapján lehatárolásra került turisztikai desztináció példáján keresztül!
2. A Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégia 2030. alapján vázolja fel hazánk turizmusának főbb fejlesztési irányvonalait, eszközeit és az elérendő célokat! Röviden mutassa be a kiemelt turisztikai desztinációkat!
3. A turizmus rendszerszemléletű vizsgálatának elveit alkalmazva értékelj e Eger vagy egy Ön által szabadon választott, Magyarország turizmusban jelentős szerepet játszó város turisztikai piacát és versenyképességét! Mutassa be a turizmus súlyát és szerepét a város életében, valamint a városban fejleszthető turisztikai termékeket!
4. Ismertesse a turizmus jelenlegi trendjeit és azok hatását a turisztikai vállalkozások és fogadóterületek tevékenységére.
5. Ismertesse a turisztikai rendezvények szerepét, jelentőségét és a szervezés kérdéseit egy szabadon választott esettanulmány példáján!
6. Értékelje Magyarország szálláshely kínálatát! Mutassa be a szálláshelyek fajtáit, fő minőségi kritériumait! Megfelelőnek találja-e az ország szálláskínálatát a Nemzeti Turizmusfejlesztési Kon koncepcióban megfogalmazott termékprioritások és kapcsolódó célcsoportok kiszolgálásához?
7. Ön egy Egerben újonnan nyitó konferencia- és wellness szálloda frissen kinevezett igazgatója. Tervezze meg a szálloda szervezeti felépítését és ismertesse a menedzsment tagjainak legfontosabb feladatait.
8. Ön egy Egerben újonnan nyitó étterem frissen kinevezett üzletvezetője. Tervezze meg az étterem szervezeti felépítését és készítse el jövőbeli alkalmazottainak munkaköri leírásait.
9. Mutassa be a világörökségi cím és a turizmus kapcsolatát példákon keresztül. Ismertesse a világörökséghez tartozó helyszínek turisztikai infra- és szuprastruktúrájának kérdéseit és a látogatómenedzsment módszereit egy szabadon választott világörökségi helyszínen.
10. Ismertesse a turisztikai projekttervezés folyamatának jellemzőit a gondolattól a végrehajtásig.
11. Ön a Hotel Eger & Park értékesítési igazgatója. Mutassa be, hogy milyen elosztási csatornákon keresztül próbálja meg értékesíteni a szálloda szolgáltatásait. Külön térjen ki a hagyományos elosztási csatornákra és az e-kereskedelemre is.

12. Tervezze meg egy városi rendezvény reklámkampányát. Mutassa be az alkalmazni javasolt marketing-kommunikációs eszközöket.
13. Mutassa be az Európai Unió turizmuspolitikájának fő vonásait. Ismertesse az EU területfejlesztési politikájának turisztikai vonatkozásait Magyarországon 2000-től napjainkig a felhasznált EU-s pénzügyi források valamint a fejlesztések bemutatásán keresztül.
14. Ismertesse a vendéglátás és a gasztronómia fogalmát, gazdasági és társadalmi jelentőségét. Mi a véleménye a magyar gasztronómiáról?
15. Mutassa be Magyarország turizmusát az általános jellemzők, a belföldi és a beutazó turizmus, valamint a kiutazó turizmus aspektusain keresztül.

BORTURIZMUS SPECIALIZÁCIÓ

1. Hogyan készül a bor? Mikor és milyen módon szüretelik a szőlőtermést? Válasszon ki egy bortípust és mutassa be annak szőlő feldolgozási és borkészítési technológiáját. Miért lehet turisztikai vonzerő a borkészítés folyamata?
2. Fogalmazza meg a borturizmus fejlesztésének szükségességét és jelentőségét a vidékfejlesztés stratégiai céljainak megvalósítása érdekében (népességmegtartás, foglalkoztatás, vidéki életforma, hagyományok fenntartása)! Mutassa be a hazai borturisztikai piacot! Ismertesse a borút komplex hatását egy szabadon választott desztináció turizmusára!
3. Mutassa be a borászati ágazat szabályozásának legfontosabb kérdéseit az Európai Unióban és Magyarországon. Külön térjen ki az eredetvédelem fontosságára, a kataszterek szerepére, a termékleírásokra és a címkézésre.
4. Egy Ön által szabadon választott hazai borvidék példáján keresztül ismertesse, hogyan válhat a bor turisztikai vonzerővé? Ismertesse a borturizmus infrastrukturális feltételeit! Mutassa be a borvidék marketing-kommunikációját!
5. Mutassa be a vendéglátó és a borász szakma együttműködésének jelentőségét a bor és a gasztronómia, mint turisztikai termék szolgáltatásainak kialakítása/fenntartása érdekében Tervezzen meg egy borvacsorát!

EGÉSZSÉGTURIZMUS, REKREÁCIÓ SPECIALIZÁCIÓ

1. Ismertesse az egészségturizmus helyét a turizmus rendszerében és az egészségturizmus felértékelődésének okait! Mutassa be az egészséges életmód és a rekreáció szerepét a turizmusban!
2. Egy wellness szálloda igazgatójaként tájékoztassa újonnan kinevezett spa menedzserét vezetési és üzemeltetési feladatairól!
3. Mutassa be az egészségturizmusban megfigyelhető nemzetközi és hazai trendeket és azok hatását a marketingre. Pozícionálja Magyarországot az egészségturizmus világpiacán!
4. Ismertesse a szállodai animáció nemzetközi és hazai trendjeit! Tervezze meg egy szabadon választott kiemelt időszak (Húsvét, Karácsony, Szilveszter stb.) 3 nap/2 éjszaka csomagajánlatához kapcsolódó, egész napra kiterjedő animációs programjait vendég-szövegmenek szerint.
5. Ismertesse az egészségturizmus (kiemelten a wellness) és más turisztikai termékek kapcsolódási lehetőségeit konkrét hazai és nemzetközi példák bemutatásával.

VENDÉGLÁTÁS-MENEDZSMENT SPECIALIZÁCIÓ

1. Ismertesse a vendéglátás fogalmát, célját, feladatát, jelentőségét, és a nemzetgazdaságban betöltött helyét, sajátosságait! Ismertesse a vendéglátás áruforgalmi munkafolyamatait, a termelés fogalmát és részfolyamatait, humánpolitikai valamint tárgyi tényezőit (helyiségkapcsolatok, berendezések, gépek, felszerelések)! Emelje ki a korszerű technológiai folyamatokat, azok előnyeit és hátrányait!
2. Tanácsadóként felkérték, hogy útmutatásával segítse egy vendéglátó vállalkozás választékának kialakítását. Állítson össze egy 3 fogásos napi ajánlatot az aktuális évszaknak (vizsga ideje) megfelelő alapanyagokból! Ismertesse a vendéglátás választékának kialakítási szempontjait és meghatározó tényezőit! Mutassa be a választékközlés eszközeit, azok szerkezeti és tartalmi felépítését a kialakult és elfogadott szakmai szempontok alapján!
3. Ön, mint rendezvényszervező bemutatót tart. Ismertesse a vendéglátásra jellemző rendezvényszervezés- és lebonyolítás hagyományos és sajátos módjait! Térjen ki a fogalmi meghatározásokra és rendezvénytípusokra is! Vázzolja fel a szervezés, előkészítés, lebonyolítás, zárás és értékelés fázisaiban ellátandó feladatokat!
4. Vezetőként a dolgozóknak prezentációt tart a minőségbiztosítási rendszer fontosságáról. Ennek egyik pontjaként vázzolja fel a HACCP rendszer lényegét, a rendszer alkalmazásának és hatékony működtetésének feltételeit! Térjen ki a rendszer betartásának felelősségére!
5. Egy vállalkozó tanácsot kér Öntől egy vendéglátóipari vállalat létesítésével és a működés beindításával kapcsolatos tudnivalókról. Ismertesse számára a szakmai szempontokat és előírásokat, az alapítás menetét és a vendéglátóipari vállalkozásra vonatkoztatható megvalósíthatósági tanulmányt.