**Turizmus-vendéglátás**

**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 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 Higiéniai 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 vendégelégedettség 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.