



Turizmus-vendéglátás alapképzési szak

Záróvizsga „A” tételek

1. A turizmus fogalma. A turizmus rendszere, a kereslet, kínálat elemei. A turizmus csoportosítása. A turizmus előzményei és fejlődése. A turizmus trendjei.
2. Ismertesse a turizmus és a környezet kölcsönhatásait (politikai, a társadalmi-kulturális, természeti, gazdasági, globalizációs, technológiai környezet)!
3. Mutassa be a turizmus piaci rendszerét, a turizmus versenyképességére ható tényezőket, a turisztikai kereslet és kínálat hajtóerőit! Jellemezze hazánk turisztikai kis- és középvállalkozásait, mutassa be az előnyeiket és hátrányaikat!
4. Mutassa be és jellemezze a turizmusban résztvevő vállalkozásokat és fejlődésüket hazánkban!
5. Az árpolitika a turizmusban. (Az árképzésre ható tényezők, az árpolitika kialakításának szempontjai, árképzési alapelvek, árdifferenciálás, a turisztikai termékek ártípusai.)
6. A turizmus nemzetközi és hazai szervezeti rendszere, irányítása. (A Turisztikai Világszervezet, a Világörökség Bizottság, az állami irányítás rendszere, a Magyar Turizmus Zrt., a regionális szervezetek, a non-profit szervezetek, stb.)
7. A Nemzeti Turizmus Fejlesztési Stratégia (2005-2013.). Nemzeti Turizmusfejlesztési Konceptió (2014-2024.).
8. A turizmus jelentősége a nemzetgazdaságban, a multiplikátor-hatás, a turizmus teljesítményének számbavétele és annak nehézségei. (Hagyományos és intézményi statisztikai adatgyűjtés, a nemzetgazdaság egészére vonatkozó adatgyűjtések, lakossági turisztikai keresetfelvételek, a TSA rendszer, a szatellit számlák).
9. 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.
10. Ismertesse az utazási szerződés alanyait, tartalmi kellékeit, az engedélyezés és a megszüntetés lehetőségeit az utazási szerződések esetében. Mutassa be az utazási csomagra kötött szerződések sajátosságait és az utazási biztosítási szerződést!
11. A vendégelégedettség mérés jelentősége, célja, módszerei a turisztikai szolgáltatások területén.
12. Az egészségturizmus magyarországi helyzete, fejlesztési koncepciója.
13. A közlekedés-gazdaságtan a turizmusban. A közlekedés-gazdálkodás jellemzői. A közlekedési módok infrastrukturális kapcsolatai a tér természet- és gazdaságföldrajzi adottságaival.



14. 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.
15. Üzemeltetési modellek a szállodaiparban. A fióküzemeltetés lényege, gyakorlata. Franchise üzemeltetés jellemzői, előnyei, hátrányai. A szállodaipar teljesítménymutatói, számítási képletek és azok tartalma.
16. A szálloda tárgyi és személyi feltételei. Magyarország szállodaiparának keresleti és kínálati szerkezete. Nemzetközi és hazai szállodai keresleti, kínálati trendek. A szállodai Revenue (Yield) Management jelentősége, alkalmazásának sajátosságai.
17. A vendéglátóipari szolgáltatások tartalma, formái, személyi és tárgyi feltételrendszere. A szolgáltatások gazdálkodási sajátosságai a különböző vendéglátó üzletkörök tevékenységében. Az üzleti választék tartalma, a választékot meghatározó külső és belső feltételek és hatásuk. A választék közlésének tartalmi, formai követelményei; a közlés eszközei, módszerei, sajátosságai.
18. A költséggazdálkodás jelentősége a vendéglátóiparban. A költségek jellemzése, elemzésük, az egyes költségek hatása a gazdálkodásra és a működés színvonalára. A költségek elemzésének főbb mutatószámai, a mutatók felhasználása, a költségek bizonylatolása.
19. A munkaerő-gazdálkodás jelentősége a vendéglátásban, hatása a jövedelmezőségre. A legfontosabb létszám- és bérgazdálkodási mutatók. Árak a vendéglátásban. A vendéglátóipari üzlet árpolitikáját meghatározó külső és belső feltételek. Az árképzés alapbizonylatai, az árral és árképzéssel kapcsolatos sajátosságok.
20. A minőségirányítás a szállodaiparban, szolgáltatások minőségirányításának sajátosságai, ismertebb modellek a szolgáltatások minőségirányításában. (Kano, GAP, SERVQUAL, stb.).

Gödöllő, 2014.

Dr. Guth László
szakvezető, egyetemi docens



Turizmus-vendéglátás alapképzési szak

Záróvizsga „B” tételek

Animáció szervező menedzser szakirány

1. Az egészségturizmus hazai és nemzetközi keresleti és kínálati trendjei.
2. A turizmus és a természeti környezet közötti kölcsönhatás, a fenntartható turizmusfejlesztés.
3. Az idegenforgalmi animáció fogalma, az animációs szolgáltatások csoportosítása, jellemzése.
4. Az animátor feladatai - kiemelten a gyógyturisztikai szolgáltatások területén.
5. Gyermek-animációs, sport-animációs, esti animációs, show-animációs programok szervezése.
6. A rekreáció fogalma, irányzatai, eszközei. Az életkorok rekreációja.
7. Ismertesse az egészséges életmód alapelveit, a prevenció, rehabilitáció fogalmát, fajtáit, eszközeit!
8. Sorolja fel a civilizációs betegségeket és azok kezelési lehetőségeit! Ismertesse a rekreátor feladatait!
9. A sport- és aktív turizmus bemutatása nemzetközi szinten és hazánkban, fejlődési trendek bemutatása.
10. A sportszervezetek lehetséges működési formái (egyesületek, szövetségek, gazdasági társaságok). A DSK, DSE szerepe az iskolai testnevelésben, sportban. Az utánpótlás nevelés problémája.
11. A sportszervezés, mint ágazati (funkcionális) szervezéstan. A sportszervezés elmélete és gyakorlata. A sportmenedzsment.
12. A sportesemények rendezésének módszertana. A sportrendezvények szervezése. A szervezés feltételei, a szervező felelőssége, beléptetés, eltiltás, nézői részvétel.
13. A lovasturizmus magyarországi helyzete, erősségei, gyengeségei, fejlesztési lehetőségei. A lovasterápia lényege, szerepe a megelőzésben és a gyógyításban.
14. A Magyarországon vadászható nagyvadfajok (gímszarvas, dámvad, őz, muflon, és vaddisznó) vadászati jelentősége napjainkban, és a vadászturizmusban betöltött szerepük. (A nagyvadfajok vadászatszervezési előkészületei).



15. A magyarországi legfontosabb vadászható szárnyas és szőrmes apróvadfajok vadászati jelentőségei napjainkban, és a vadászturizmusban betöltött szerepük. (A fácán vadászatának szervezési előkészületei).
16. A wellness fogalma és elhelyezkedése az egészségturizmuson belül, kezelési lehetőségek ismertetése. Azonosságok és különbségek a wellness és gyógyturizmus között.
17. A fittség fogalma, mérési lehetőségei, fejlesztése a wellness területén.
18. A turisztikai termék fogalma, általános jellemzői, összetevői, szintjei. Az ifjúsági- és kalandturizmus hazai és nemzetközi bemutatása, jellemzése, fejlesztési lehetőségei.
19. A falusi turizmus (agroturizmus) hazai és nemzetközi bemutatása, jellemzése, fejlesztési lehetőségei.
20. A világörökség turizmus magyarországi helyzete, fejlesztési lehetőségei. Az ökoturizmus (zöldturizmus) magyarországi jellemzése, trendjei.

Gödöllő, 2014.

Dr. Guth László
szakvezető, egyetemi docens



Turizmus-vendéglátás alapképzési szak

Záróvizsga „B” tételek

Konferencia-szervező menedzser szakirány

1. A nemzetközi, és hazai MICE turizmus bemutatása.
2. A konferencia- és rendezvényszervezéssel foglalkozó vállalkozások bemutatása, működésük sajátosságai.
3. A magyarországi konferenciaturizmus alakulása, fejlesztési lehetőségei.
4. A rendezvényszervezés főbb folyamatai, szakaszai.
5. Jellemezze és mutassa be a menedzser típusok főbb kategóriáit! A rendezvényszervezéssel foglalkozó menedzserrel szemben támasztott főbb szakmai követelmények, sikerességének háttérfeltételei.
6. A konferenciák pénzügyi tervezésének lépései. Jellemezze a bevételi és kiadási oldal főbb tételeit! A bevételi források közül jellemezze a szponzor és a mecénás finanszírozásban betöltött szerepét, fogalmazza meg a két támogató közötti különbségeket!
7. A gasztronómia fejlődése, főbb szakaszainak bemutatása. Gasztronómiai jellegzetességek a főbb városokban, népcsoportoknál. A gasztronómiai turizmus jellemzése. Trendek az európai, és Európán kívüli gasztronómiai szokásokban.
8. Magyarország főbb tájegységeinek gasztronómiája. A magyar gasztronómia szerepe az idegenforgalomban, a rendezvényeken, konferenciákon, kongresszusokon.
9. Élelmiszer-biztonsági rendszer elemei, részterületei a vendéglátásban.
10. Ismertesse a társadalmi érintkezés alapvető protokolláris szabályait - különös tekintettel az eltérő kultúrákhoz és vallásokhoz kapcsolódó szabályokra a mindennapokban, a konferenciákon és az üzleti turizmus során!
11. Ismertesse a hivatalos, étkezéssel egybekötött, vendéglátás protokoll szabályait!
12. A szállodai költségek általános csoportosítása, költségelemzési módszerek, szállodai költségcsoportok és költséghelyek.
13. A szállodai létszám jellemzői, gazdálkodási sajátosságai, a létszám biztosításának módjai.
14. A rendezvényszervezés higiéniai szabályai, követelményei.



15. A vendéglátóipari egység kialakításánál, és működtetésénél figyelembe veendő fontosabb étel- és italbiztonsági, higiéniai követelmények (elhelyezkedés, feltételek, személyzet, üzemeltetési szabályok, stb.).
16. A borturizmus bemutatása, a Borúti Karta, fejlesztési lehetőségek.
17. A tematikus utak fogalma csoportosítása, szervezése.
18. A városi turizmus hazai és nemzetközi helyzetének bemutatása, fejlesztési lehetőségei.
19. A kulturális turizmus helyzete, trendje, fejlesztési lehetőségei.
20. A vallási turizmus nemzetközi és magyarországi helyzetének jellemzése, trendjei.

Gödöllő, 2014.

Dr. Guth László
szakvezető, egyetemi docens