**DEBRECENI EGYETEM SZOLNOK CAMPUS**

H-5000 Szolnok, Tiszaligeti sétány 14.
Tel.: 56/510-300/5715

**Turizmus - Vendéglátás alapképzési szak**

**Nappali, levelező, távoktatás tagozat**

***A Záróvizsga komplex témakörei***

A komplex témakörök általános kérdésfelvetésének megválaszolása után az elvégzett szakiránynak megfelelően (V: Vendéglátás szervezése, E: Egészségturizmus, Sz: Szállodamenedzsment) válassza ki és fejtse ki a problémát!

1. **Mutassa be a turizmus rendszerét és az elemei közötti összefüggéseket, a turizmus megjelenési formáit és várható jövőbeli trendjeit!**

V: Ismertesse a vendéglátás gazdasági jelentőségét és fejlesztési lehetőségeit!

E: Ismertesse az egészségturizmus fejlesztésének hazai stratégiáját!

Sz: Ismertesse a hazai és a nemzetközi szállodaipar fejlődésének fő irányait!

**2. Mutassa be a turizmus irányításának nemzetközi, országos és regionális szerveit és a**

**magyar non-profit turisztikai szervezeteket, a TDM-ek funkcióit, kialakításuk főbb elveit!**

V: Ismertesse a vendéglátó üzletek létesítésénél közreműködő hatóságokat, szerepüket az üzlet nyitásában és üzemeltetésében!

E: Ismertesse a spa- és wellness létesítmények nyitásánál és üzemeltetésében közreműködő

hatóságok funkcióit!

Sz: Ismertesse a szállodák létesítése és működése során közreműködő hatóságok és szakmai

szervezetek szerepét!

**3. Mutassa be a turisztikai piacon tevékenykedő vállalkozásokat és kapcsolatrendszerüket!**

V: Ismertesse a vendéglátó szolgáltatók csoportosítási rendszerét és az üzletek megjelenési

formáit!

E: Ismertesse az egészségturisztikai szolgáltatások és intézmények csoportosítási rendszerét

és megjelenési formáit!

Sz: Ismertesse a szálláshelyszolgáltatással foglalkozó vállalkozások csoportosítási rendszerét

és a szálláshelyek megjelenési formáit!

**4. Mutassa be Európa, Ázsia és Amerika turisztikai piacainak és célterületeinek keresleti és kínálati viszonyait!**

V: Ismertesse a vendéglátóipari franchise nemzetközi és hazai megnyilvánulásait és jellemzőit az adott célterületeken!

E: Ismertesse a jelzett célterületek és piacok egészségturisztikai sajátosságait!

Sz: Ismertesse a szállodai franchise nemzetközi megnyilvánulásait és jellemzőit az adott célterületeken!

**5. Mutassa be Magyarország turisztikai erőforrásainak legfontosabb jellemzőit, keresleti és kínálati elemeit, regionális jellegzetességeit!**

V: Ismertesse a magyar gasztronómia turisztikai piacra vihető elemeit és a gasztroturizmus

megjelenési formáit!

E: Ismertesse és értékelje egy egészségturisztikai szempontból kiemelkedő magyarországi

régió keresleti és kínálati tényezőit valamint a piaci szereplők között kialakult hálózatokat!

Sz: Ismertesse a szállodai élménymenedzsment, mint turisztikai erőforrás szerepét és jelentőségé!

**6. Mutassa be a szállodák szolgáltatáskínálatának jellemzőit!**

V: Ismertesse a diverzifikálás és differenciálás megjelenését a városi szállodákban lévő éttermek választékkialakításának területén!

E: Ismertesse a fizikai aktivitások jelentőségét és szervezetre gyakorolt hatását a szabadidő

eltöltésében!

Sz: Ismertesse a diverzifikálás és differenciálás megjelenését a business city szállodák területén!

**7. Mutassa be a szálláshelyszolgáltatás munkaszervezési sajátosságait, a struktúra és a**

**funkció összefüggéseit!**

V: Ismertessen speciális, korszerű munkaszervezési módszereket a szállodai éttermek/rendezvények területén!

E: Ismertessen speciális munkaszervezési módszereket szezonálisan és egész évben üzemelő wellness létesítmények esetében!

Sz: Ismertessen speciális, korszerű munkaszervezési módszereket a konferencia szállodák területén!

**8. Mutassa be a szálláshelyszolgáltatás főbb területeinek gazdálkodási sajátosságait!**

V: Ismertesse a gazdálkodás eredményességét befolyásoló tényezők jövedelmezőségre való hatásának alakulását a szállodák vendéglátó egységeiben!

E: Ismertesse a gazdálkodás eredményességét befolyásoló tényezők jövedelmezőségre való hatásának alakulását a day spa-k esetében!

Sz: Ismertesse a szállodák piaci poziciójának meghatározási technikáit, valamint a piackutatás speciális módszereit!

**9. Mutassa be a turisztikai erőforrások tulajdonságait, földrajzi összefüggéseit (felszínformák, éghajlat stb.), kulturális hátterüket, a fenntartható turizmusfejlesztéssel való kapcsolódásaikat!**

V: Ismertesse a fenntarthatóság és a minőségmenedzsment összefüggéseit a vendéglátó üzletekben zajló tevékenységekre vonatkozóan!

E: Ismertesse az egészségturizmus és az ökoturizmus találkozási pontjait és összefüggéseit!

Sz: Ismertesse a szállodák környezetvédelmi feladatait a fenntartható gazdálkodás érdekében!

**10. Mutassa be a turisztikai és vendéglátó marketingtevékenység sajátosságait!**

V: Ismertesse a marketing alap- és részstratégiák alkotásának folyamatát egy vendéglátó vállalkozás esetében!

E: Ismertesse a marketing alap- és részstratégiák alkotásának folyamatát egy élményfürdő esetében!

Sz: Ismertesse a marketing alap- és részstratégiák alkotásának folyamatát egy golfszálloda esetében!

 **11. Mutassa be a turisztikai és vendéglátó marketingkommunikáció sajátosságait!**

V: Ismertesse a kommunikációs eszközök és módszerek alkalmazását egy vendéglátó üzlet esetében!

E: Ismertesse a kommunikációs eszközök és módszerek alkalmazását egy gyógyszálloda esetében!

Sz: Ismertesse a kommunikációs eszközök és módszerek alkalmazását egy városi üdülőszálloda esetében!

**12. Mutassa be a turisztikai animációs tevékenység tartalmát, a szabadidő eltöltési módokat befolyásoló tényezőket!**

V: Ismertesse a vendéglátás szolgáltató tevékenységének feltételeit!

E: Ismertesse az animátor feladatait a gyógyturisztikai szolgáltatók esetében!

Sz: Ismertesse a szállodai animáció formáit a klubhotelekben!

**13. Mutassa be a vendéglátás tevékenységi köreit, a tevékenység tárgyi feltételeit!**

V: Ismertesse a vendéglátás tevékenységi köreihez kapcsolódó élelmiszer-higiéniai követelményeket és azok érvényesítésének menedzsment feladatait!

E: Ismertesse és értékelje a kereskedelmi szálláshelyek osztályba sorolási rendszere alapján a wellness szállodák által nyújtandó minimális wellness szolgáltatások nyújtásának tárgyi feltételeit!

Sz: Ismertesse a szállodák működésének speciális tárgyi-műszaki feltételeit és azok közegészségügyi-higiéniai követelményeit!

**14. Mutassa be a vendéglátás üzlethálózatát, az egyes üzletkörök, üzletprofilok és üzlettípusok jellemzőit!**

V: Mutassa be a jó higiéniai gyakorlat és a HACCP rendszer alkalmazásának lehetőségeit a különböző üzlettípusok üzemeltetési gyakorlatában!

E: Ismertesse az egészségorientált étkeztetés jelentőségét és lehetőségeit a gyógyszállodai vendéglátásban!

Sz: Ismertesse a MICE szegmens fogyasztói szokásait, a vendéglátás iránt jelentkező jellemző igényét és annak kielégítési lehetőségeit!

**15. Mutassa be a turizmus emberi erőforrás szükségletét és a leggyakrabban alkalmazott HR eszközöket és módszereket!**

V: Ismertesse a vendéglátásban alkalmazott munkaidőrendszereket, munkabeosztási formákat és sajátos szervezési eljárásait!

E: Ismertesse és értékelje a spa létesítmények sajátos erőforrás szükségletét, a sajátos munkaköröket és alkalmazott HR eszközöket és módszereket!

Sz: Ismertesse a szállodai munkaügyi gazdálkodás sajátos jellemzőit, a létszám- és bérgazdálkodás elemzésére alkalmas technikákat!

**16. Mutassa be a turisztikai szolgáltatások ármeghatározásának főbb módszereit, a szolgáltatóknál alkalmazható árstratégiákat!**

V: Ismertesse vendéglátás által készített termékek nyilvántartási és kalkulációs rendszerét és technikáit!

E: Ismertesse az árdifferenciálás és árkedvezmények lehetséges rendszerét egy wellness centrum esetében!

Sz: Ismertesse a yield menedzsment alkalmazási lehetőségeit a felsőkategóriás szállodapiacon!

**17. Mutassa be a turisztikai kínálat összetevőit, az egyes elemek sajátosságait, kialakításukat befolyásoló tényezőket, a termékfejlesztés folyamatát és eredményeit!**

V: Ismertesse vendéglátás üzletköröktől függő italkínálatát, az italok szerepét a turisztikai kínálatban!

E: Ismertesse a stresszkezelő eljárások kialakításának feltételeit, módszereit és a kiajánlás lehetőségeit!

Sz: Ismertesse a szállodai törzsvendég programok kialakításának elveit és gyakorlati megvalósulásuk lehetőségeit!

**18. Mutassa be a turisztikai értékesítési csatornákat és kapcsolatokat!**

V: Ismertesse a társasétkezések értékesítésének sajátosságait, az ajánlattétel folyamatát!

E: Ismertesse az elektronikus értékesítés lehetőségeit az egészségturisztikai létesítmények esetében!

Sz: Ismertesse a szállodák és az utazási irodák kapcsolatrendszerét, valamint a közvetlen értékesítés lehetőségeit!

**19. Mutassa a be a turisztikai kereslet jellemzőit, a szegmentációs szinteket, a keresletet**

**befolyásoló tényezőket és mérési lehetőségeit!**

V: Ismertesse a vendéglátás lehetőségeit a fogyasztói igények és az ételkínálat összhangjának megteremtésében, különös tekintettel az egészségorientált kínálat kialakítására!

E: Ismertesse Cooper egyensúlyi elvének érvényesülését a gyógy-és wellness szállodai rekreáció területén!

Sz: Ismertesse a gyógyszállodai ételkínálat kialakítása során célszerűen érvényesítendő szempontokat! Milyen diétás táplálkozási igények kielégítésének van realitása gyógyszállodai élelmezésben?