

**Pécsi Tudományegyetem
Kultúratudományi, Pedagógusképző és Vidékfejlesztési Kar
Vidékfejlesztési Intézet**

ZÁRÓVIZSGA TÉMAKÖRÖK

2017-18-as tanévtől induló képzésen végző hallgatóknak

Üzleti szakoktató BA szak Vendéglátó szakirány

Jóváhagyta: Dr. habil Koltai Zoltán
oktatási dékánhelyettes, szakfelelős

Szekszárd, 2020. március 20.

1. a) A vendéglátás fogalma, tevékenységi körei, jelentősége. A vendéglátó üzem, üzlet, bolt. Üzlettípusok, üzlethálózat.
b) A nevelés célja és feladatrendszere. A nevelés, mint érték közvetítés. A nevelés, mint személyiségfejlesztés. Általános és szakmai nevelési célok napjaink középfokú szakképzési rendszerében.
c) Egyéni és társas vállalkozás kialakításának jogi lehetőségei jelenleg Magyarországon. Az egyes szervezeti formák előnyei és hátrányai.
2. a) A vendéglátó üzlet helyiségei, kialakításuk, berendezésük, helyiségkapcsolatok. Vendéglátó üzlet nyitásához szükséges teendők.
b) Az iskola és a társadalom, a hazai iskolaszervezet alakulása, a közoktatásügy aktuális problémái. Az iskola társadalmi meghatározottsága. A magyar iskolarendszer jellemzői a múltban és ma. A mai magyar iskolarendszer aktuális problémái.
c) A gazdálkodó szervezetek vagyoni, pénzügyi és jövedelmi helyzetének értékelése.
3. a) Az árubeszerzés és a raktározás. Személyi és tárgyi feltételek. A készletgazdálkodás és a raktározás elszámoltatása a vendéglátásban.
b) A nevelés módszerei a nevelés folyamatában betöltött szerepük szerint és alkalmazásuk lehetőségei a szakképzésben. A nevelés szinterei.
c) A pénzügyi közvetítőrendszer működése, közvetlen és közvetítő tőkepiac.
4. a) A vendéglátás termelési folyamata. Személyi és tárgyi feltételek. A termelés gazdálkodási sajátosságai.
b) Az oktatási rendszer meghatározása, sajátosságai. Az oktatási rendszer működése, funkciói. Oktatáspolitikai célok és értékek. Az oktatási rendszerben zajló változások napjainkban.
c) A piaci versenyt befolyásoló főbb tényezők.
5. a) A vendéglátás értékesítő tevékenysége, formái, módszerei. Személyi és tárgyi feltételek. Az értékesítés elszámoltatásával kapcsolatos legfontosabb tudnivalók.
b) A felnőttképzés helye a neveléstudományi rendszerben. A felnőttképzés funkciói és intézményrendszere. Korszerű felnőttképzési módszerek. Felzárkóztatás, esélyteremtés a felnőttképzésben.
c) A szervezetek menedzselésének alapkérdései. A menedzsment fő funkciói.
6. a) A vendéglátóipari szolgáltatások tartalma, formái. Személyi és tárgyi feltételek. A szolgáltatások gazdálkodási sajátosságai.
b) Társadalom és kultúra. Társadalmi beilleszkedés, a szocializáció. A szocializáció szinterei. A társadalom szerkezete, a társadalom átrétegződése, a mobilitás. Társadalmi egyenlőtlenségek
c) Aktív és passzív bankügyletek.
7. a) Az üzleti választék tartalma, a választékot meghatározó tényezők. Választékközlés tartalmi, formai követelményei. Étlap, itallap, árlap.
b) A tanítás-tanulás keretei, folyamata és dokumentumai. Tervezés stratégiák, eszközök, módszerek. Szervezési és munkaformák, óratípusok.
c) A marketingmix elemei. A marketingmix (4P/7P).
8. a) Étrend fajtái, étrendek szerkesztése. Étrend összeállításának alapelvei és szabályai. Menükártya.

- b) A gyakorlat szervezésének pedagógiai-pszichológiai, szakmai szempontú jellemzői. A gyakorlatszervezés menedzsmentje.
- c) A vállalat külső környezetének elemzési lehetőségei.
9. a) Magyarország borvidékei, híres borászok, borászatok megnevezése elismerésekkel (Az Év Bortermelője, Az Év Pincészete, stb.). Italok ajánlása és felszolgálása. A bor szerepe a gasztronómiában.
- b) Motiváció és motiválás. A problémaalapú, aktív tanulás korszerű munkaformái és módszerei (moduloktatás, kooperatív tanulás, projektoktatás)
- c) Az értékpapírok csoportosítása és néhány típusa.
10. a) A vendéglátás személyi feltételei. A dolgozókkal szemben támasztott követelmények. A vendéglátó vállalkozások munkaerő-gazdálkodásának lehetőségei és korlátjai.
- b) A hatékony pedagógiai kommunikáció jellemzői (tanár-diák interakció, non-verbális kommunikáció, értő figyelem, asszertív konfliktusmegoldás) A nem verbális kommunikáció főbb típusai. Funkciói a személyközi kommunikációban.
- c) A befektetési döntések jelentősége és folyamata.
11. a) A gasztronómia fogalma, jelentősége, fejlődésének főbb szakaszai. Trendek az európai és a magyar gasztronómiában.
- b) Pedagógiai személyiség- és kommunikáció-fejlesztés.
- c) A vendéglátás, a szállodaipar és a turizmus gazdasági, társadalmi, valamint környezeti hatásai.
12. a) A magyar konyha kialakulása, története, jellemző vonásai. Hazánk egyes tájegységeinek étkezési és italfogyasztási szokásai, jellegzetes ételei, italai.
- b) A vendéglátó szakmai gyakorlatok rendszere és szinterei - iskolai és iskolán kívüli szinterek (tanműhely, gyakorlóüzem, termelőüzem, stb.). A szakoktató felkészülése a gyakorlati foglalkozásra.
- c) A tervezés jelentősége. A stratégiai és üzleti terv"
13. a) A költséggazdálkodás jelentősége a vendéglátásban. Költségek jellemzése, csoportosításuk, hatásuk a gazdálkodásra.
- b) Az oktatás folyamata és módszerei. A gyakorlatokon alkalmazható legfontosabb oktatási módszerek. A módszerek megválasztásának szempontrendszere, különös tekintettel az oktatási célokra, követelményekre, és tartalomra.
- c) A gazdálkodó szervezet struktúrája. Szervezeti alaptípusok és döntési szempontok a szervezeti struktúra kialakításában.
14. a) Árpolitika a vendéglátásban. Az árképzésre ható tényezők. Ártájékoztatási kötelezettség, árdifferenciálás sajátosságai a vendéglátásban.
- b) A tanulás. A tanulásról alkotott nézetek alakulása. Tanulási stratégiák és stílusok. Tanulás megtanítása és megtanulása. A motiválás és az aktivizálás szerepe a tanításban és a tanulásban. A tehetség értelmezése – tehetséggondozás. A kreativitás fejlesztésének lehetőségei.
- c) A marketingkommunikáció szerepe és eszközei.

15. a) A vendéglátás élelmiszerbiztonsági kérdései, kockázatai. (HACCP) Jó higiéniai gyakorlat. (GHP) Személyi higiénia. Munkavédelem, balesetvédelem, tűzvédelem a vendéglátásban.
- b) A pedagógiai értékelés. Az értékelés szerepe az oktatásban és a nevelésben. Értékelés módjai és ennek változatai a magyar közoktatás rendszerében. A jutalmazás szerepe, módszerei, problémái a nevelés folyamatában. A büntetés szerepe, módszerei, problémái a nevelés folyamatában.
- c) Magyarország legfontosabb turisztikai vonzerejének számító desztinációk jelentősége a hazai turizmusban. Hazánk fogadóképessége.