EGZAMIN DYPLOMOWY **LICENCJACKI**
TURYSTYKA I REKREACJA
Rok akademicki 2025/26

Zagadnienia treści ogólnych, podstawowych i kierunkowych <u>dla wszystkich specjalności</u>

1. Terminologia z zakresu turystyki i rekreacji.
2. Elementy miernika podaży turystycznej obszaru recepcji.
3. Przyczyny zachodzących zmian klimatu i ich możliwe skutki na turystykę i rekreację.
4. Cechy klimatu śródziemnomorskiego sprzyjające rozwojowi turystyki w regionie.
5. Formy ochrony przyrody w Polsce, zagospodarowanie i udostępnianie dla turystyki.
6. Popytowe i podażowe determinanty rozwoju turystyki.
7. Promocja w turystyce i rekreacji.
8. Lista Światowego Dziedzictwa UNESCO w Polsce.
9. Scharakteryzuj „Trójkąt turystyczny: Kazimierz Dolny – Nałęczów – Puławy”
   .
10. Baza turystyczna i paraturystyczna.
11. Systemy motywowania pracowników w branży turystycznej.
12. Klasyfikacja ruchu turystycznego według kryterium motywacji.
13. Potrzeby ludzkie kształtujące popyt turystyczny.
14. Usługi świadczone przez gospodarstwo agroturystyczne.
15. Turystyka na terenach górskich i towarzyszące formy zagospodarowania turystycznego.
16. Funkcje i dysfunkcje turystyki.
17. Cele i funkcje rekreacji.

18. Cele rekreacji w różnych grupach wiekowych.

19. Walory turystyczne państw sąsiadujących z Polską.

20. Zachowania turysty w krajach o odmiennej religii, zwyczajach, tradycji i kuchni.

21. Mapa jako źródło informacji w turystyce.

22. Współczesne trendy w turystyce i rekreacji.

23. Potencjał turystyczny regionu alpejskiego.

24. Działalność PFTW „Gospodarstwa Gościnne".

25. Źródła prawa w obszarze usług turystycznych.

26. Przyczyny powstawania urazów w turystyce i rekreacji. BHP w ramach aktywności fizycznej.

27. Wpływ turystyki na środowisko naturalne.

28. Metody statystyczne w turystyce.

29. Walory turystyczne w wybranym regionie turystycznym Polski.

30. Specyfikacja i metodyka zajęć rekreacyjnych wybranych grup społecznych.

Organizacja i zarządzanie w turystyce i rekreacji

1. Terminologia z zakresu organizacji i zarządzania w turystyce.

2. Prawa i obowiązki pilota wycieczek.

3. Obowiązki rezydenta i pilota rezydenta.

4. Programowanie imprez turystycznych.

5. Metodyka oprowadzania i pilotowania różnych grup turystycznych.

6. Etapy tworzenia produktu turystycznego „impreza”.

7. Kalkulacja imprez turystycznych.

8. Cykl życia produktu touroperatora.

9. Organizacja i funkcjonowanie targów turystycznych.

10. Analiza SWOT stanu turystyki dowolnego kraju europejskiego.

11. POT, struktura i główne cele działania.

12. Ubezpieczenia w turystyce.

13. Innowacyjne produkty na rynku usług turystycznych.

14. Transport w turystyce w świetle obowiązujących przepisów.

15. Rola „tabeli frankfurckiej”.

16. Turystyka specjalistyczna.

17. Umowa pomiędzy klientem a biurem podróży zgodnie z ustawą o usługach turystycznych.

18. Sektory przemysłu turystycznego.

19. Regulacje prawne w zakresie organizacji imprez turystycznych.

20. Rodzaje i funkcje szlaków turystycznych.

21. Struktura produktu turystycznego „impreza” w ujęciu marketingowym.

22. Potencjał turystyczny Ukrainy Zachodniej (Galicji).

23. Rodzaje i specyfika produktów turystycznych na wybranych przykładach.

24. Cechy charakterystyczne usług turystycznych.

25. Aktualne trendy i tendencje na rynku produktów turystycznych.

26. Voucher, funkcje i zawartość.

27. Zagrożenia dla rozwoju polskiej turystyki (przyjazdowej i wyjazdowej).

28. Imprezy turystyki kwalifikowanej.

29. Potrzeby społeczne, motywy podejmowania aktywności turystycznej i rekreacyjnej.

30. Odprawa pilota wycieczek u referenta biura podróży przed realizacją zagranicznej imprezy turystycznej wyjazdowej.

Hotelarstwo i gastronomia

1. Terminologia z zakresu hotelarstwa i gastronomii.

2. Organizacja i technika pracy recepcji.

3. Przystosowanie obiektu noclegowego do obsługi gości z niepełnosprawnościami.

4. Błędy usługowe występujące w hotelu i restauracji.

5. Struktura organizacyjna i jej funkcje w działalności hotelarsko-gastronomicznej.

6. Świadczenie usług zgodnie z Kodeksem Etyki Hotelarza.

7. Współczesny rynek usług gastronomicznych.

8. Higiena w zakładach gastronomicznych.

9. Specyfika kulinarna i surowcowa kuchni basenu Morza Śródziemnego.

10. Specyficzne technologie, surowce i dania wybranych europejskich kuchni narodowych.

11. Specyficzne technologie, surowce i dania wybranych azjatyckich kuchni narodowych.

12. Dania, potrawy, surowce i sposoby przygotowania dań kuchni żydowskiej.

13. Technologia dań, zwyczaje kulinarne i surowce kuchni staropolskiej.

14. Czynniki wpływające na popyt usług hotelarskich.

15. Czynniki wpływające na popyt usług gastronomicznych.

16. Istota marketingu, narzędzia marketingowe w obiekcie noclegowym.

17. Istota marketingu, narzędzia marketingowe w obiekcie gastronomicznym.

18. Obróbka cieplna w gastronomii.

19. Struktura produktu turystycznego „usługa noclegowa" w ujęciu marketingowym.

20. Struktura produktu turystycznego „usługa gastronomiczna" w ujęciu marketingowym.

21. Kanały dystrybucji usług hotelarskich i gastronomicznych.

22. Rola biur podróży w funkcjonowaniu współczesnych przedsiębiorstw hotelarskich i gastronomicznych.

23. Cykl życia produktu obiektu hotelarskiego.

24. Relacje pomiędzy produktem hotelu a jego kategorią.

25. Allotment i czarter w hotelarstwie.

26. System HACCP w gastronomii.

27. Trendy w hotelarstwie i gastronomii.

28. Innowacje w usługach hotelarskich i gastronomicznych.

29. Jakość żywności oraz zasady jej zapewnienia.

30. Systemy informatyczne wspomagające zarządzanie obiektem noclegowo-gastronomicznym.

Sztuka kulinarna i zarządzanie w branży HoReCa

1. Metody utrwalania żywności w gastronomii
2. Charakterystyka i porównanie technologii „cook-chill", „cook-freeze" i „sous-vide"
3. Charakterystyka wyposażenia technicznego wykorzystywanego w „małej gastronomii"
4. Podział i charakterystyka urządzeń do przygotowywania napojów gorących i zimnych
5. Urządzenia i zasady przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
6. Podział, charakterystyka i wykorzystanie w gastronomii surowców spożywczych pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego
7. Podział i ogólna charakterystyka napojów bezalkoholowych
8. Znaczenie tłuszczów w gastronomii i żywieniu człowieka
9. Dobra Praktyka Higieniczna GHP w gastronomii
10. Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w gastronomii
11. Dobra Praktyka Cateringowa GCP w gastronomii
12. System HACCP w gastronomii.
13. Rodzaje usług cateringowych
14. Food cost i bevarege cost w gastronomii
15. Inżynieria menu (Menu engineering) w gastronomii
16. Aktualne trendy w gastronomii
17. Obróbka wstępna oraz właściwa surowców w zakładzie gastronomicznym
18. Projektowanie nowych produktów, dań i potraw.
19. Zasady układania jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego.
20. Uwarunkowania związane z planowaniem i uruchamianiem nowego zakładu gastronomicznego.
21. Zasady kalkulacji i wymagania dotyczące rozliczenia eventów gastronomicznych.

22. Czynniki wpływające na cenę produktu, dania lub potrawy.
23. Pojęcia zleceniodawca i zleceniobiorca. Elementy przygotowania przyjęcia okolicznościowego.
24. Wady i zalety przyjęć zasiadanych i organizowanych w innej formie.
25. Charakterystyka kulinarna wybranych regionów kulinarnych kraju.
26. Uczciwość i etyka w zawodzie hotelarza i pracownika zakładu gastronomicznego.
27. Biznes plan w branży HoReCa
28. Charakterystyka kuchni regionalnej Lubelszczyzny
29. Narodowa kuchnia Polski (uwarunkowania, potrawy, składniki, sposoby sporządzania)
30. Klasyfikacja obiektów gastronomicznych