

BSc Élelmiszermérnök
Zárószigorlati tételek
2021-2022. tanév
Élelmiszeripari gazdaságtan

1. Az élelmiszerlánc összetevői
(élelmiszergazdaság szűkebb és tágabb értelemben, élelmiszertermelés, agrobiznisz, élelmiszerlánc fogalma; helye, szerepe, jelentősége a nemzetgazdaságban, fő mutatók, élelmiszerfogyasztási kiadások szerepe)
2. Az élelmiszeripar szerepe a nemzetgazdaságban;
(belföldi ellátás, export, mezőgazdasági termékek feldolgozása, multifunkcionális mezőgazdaság)
3. Vállalkozások, vállalkozási formák
(egyéni vállalkozás, gazdasági társaságok, szövetkezetek)
4. Az élelmiszer fogyasztásra ható társadalmi-gazdasági tényezők;
(demográfia, jövedelem, ár, elérhetőség)
5. A világ élelmiszer-termelésének, fogyasztásának, kereskedelmének tendenciái;
(lakosság száma és az élelmiszertermelés, a termelés, a fogyasztás és a kereskedelem tendenciái)
6. Az Európai Unió költségvetése és a monetáris unió
(a költségvetés bevételei és kiadásai, költségvetési ciklusok; az euró bevezetésének története, a Maastrichti konvergencia-kritériumok)
7. Közös agrárpolitika az Európai Unióban és összefüggései az áruk és a tőke szabad áramlásával
(a KAP története és alapelveinek megvalósulása, vámunió, mennyiségi korlátozások eltörlése, földvásárlási korlátozások)
8. A gazdasági verseny szabályozása;
(tisztesztelen gazdasági tevékenység, kartell, fúzió, GVH)
9. Az élelmiszeripari termékek belföldi értékesítési csatornái;
(kiskereskedelem, nagykereskedelem jellemzői, fő szereplői)
10. A folyamatos szinkronizált gyártás
(kapacitás, kapacitás-kihasználtság mutatói, vonalszinkronizálási megoldások)
11. Az élelmiszeripari vállalatok telephelyválasztása, telephely-elméletek
12. Anyag- és készletgazdálkodás az élelmiszeriparban;
(termelés anyagszükségletének biztosítása, optimális készlet szint meghatározása, levezetése, raktárgazdálkodás)
13. Szállítás, szállításszervezés
(szállítási módok, jellemzőik, mutatószámaik, útvonaltervezés)
14. A beruházások szervezése és gazdaságossága
(típusai, csoportosításuk, statikus gazdasági mutatók, az időtényező szerepének figyelembevétele, dinamikus beruházás gazdaságossági mutatók)
15. A minőség tervezése, ellenőrzése, szabályozása az élelmiszeripari vállalatoknál, minőségirányítási rendszerek az élelmiszeriparban;
16. Az innováció fogalma, típusai, forrásai, intézményei
17. Önköltség számítás az élelmiszeriparban
(fogalma, tárgya, módszerei, utókalkuláció sémája)
18. Az élelmiszeripari vállalatok árképzése
(árak szerepe, árpolitikai célok, ármegállapítás szakaszai, fogyasztói ár)
19. Dinamikus költségvizsgálat
(költségfüggvények, költségváltozási tényező, költségredukció, ÁKFN modell)
20. Marketingszemlélet és a vállalati piacorientációk
(A marketing fogalmai, piacorientációk, a marketingkonceptió jellemzői, a holisztikus marketingkonceptió elemei)
21. A termék és a márka az élelmiszermarketingben
(a termék dimenziói, a márkák típusai, a márkaérték összetevői)
22. A vevőérték és a vevőelégedettség a marketingtevékenységben
(a vevőérték kiválasztásának szempontjai, a vevőelégedettség szintjei, a minőség dimenziói)
23. Marketingkutatás a fogyasztási cikkek esetében
(a marketingkutatási eszközök csoportosítása, a fókuszcsoport és a fogyasztói megkérdezés bemutatása)
24. Marketingkommunikáció az élelmiszergazdaságban
(a hatékony marketingkommunikáció lépései és jellemzői, a pozicionálás szerepe az FMCG termékek marketingkommunikációjában)
25. Munkaerő-gazdálkodás az élelmiszeriparban
(makrokörnyezet, munkaerőpiac, jogrend, munkavállalói szervezetek, szervezeten belüli erőforrás-gazdálkodás, bérgazdálkodás)