

INOVACIJE U UGOSTITELJSTVU-PITANJA

1. Uloga i znacaj restoraterstva za razvoj ugostiteljsko turisticke delatnosti
 2. Znacajne odrednice buduceg razvoja restoraterstva
 3. Inovativna strategija razvoja restoraterstva
 4. Pojam inovacija
 5. Znacaj inovacija
 6. Inovativni trendovi u restoraterstvu
 7. Razvoj kvaliteta u restoraterstvu
 8. Inovativne organizacije u restoraterstvu
 9. Uticaj inovacija na konkurentsku prednost
 - 10.Uticaj inovacija na strukturu gostiju u restoraterstvu
 - 11.Inovativni koncept rada u restoraterskim organizacijama
 - 12.Uticaj kvalifikaciono obrazovne structure zaposlenih na stepen inovativnosti u restoraterstvu
 - 13.Inovativna odgovornost prema zaposlenima u ugostiteljskoj delatnosti
 15. Upravljanje inovacijama
 16. Znacaj otvorenih inovacija u restoraterskoj privredi
 17. Uvodjenje savremene tehnike i tehnologije u ugostiteljsku delatnost
(Aparati i oprema u restoraterstvu)
 18. Kreiranje nove restoraterske usluge
(Inovacije u ponudi hrane i pica u restoraterstvu)
 19. Moderne tehnologije u ulozi planiranja menija
 20. Savremena organizacija poslovnih procesa u restoraterstvu
 21. Savremene metode analize kvaliteta hrane u gastronomiji
(HACCP system – sigurnost hrane u gastronomiji, Inovacije u toplotnoj obradi hrane)
 22. Evolucija senzorne analize hrane
 23. Instrumenti merenja kvaliteta hrane
 24. Molekularna gastronomija – inovativni pristup savremenoj ishrani
 25. Prezentacija hrane u modernoj gastronomskoj ponudi
 26. Marketing inovacije u restoraterstvu
 28. Miselinove zvezdice u savremenoj kategorizaciji restoraterstva
- Literatura