

OSNOVE HOTELIJERSTVA – pitanja za ispit

* Literatura za pripremu ispita su udžbenici *Hotelijerstvo I* i *Hotelijerstvo II - dr Ljiljana Kosar* prema pitanjima u nastavku.

1. Pojam ugostiteljstva
2. Pojam hotelijerstva
3. Pojam restoraterstva
4. Međusobni odnosi pojmova Ugostiteljstvo-Hotelijerstvo-Restoraterstvo
5. Osnovne usluge u ugostiteljstvu
6. Pomoćni netipično ugostiteljski proizvodi
7. Dodatne usluge u ugostiteljstvu
8. Organizacioni oblici plasmana usluga u hotelijerstvu
9. Kadrovi kao činilac radnog procesa i obim zaposlenih
10. Kvalifikovanost i stručna osposobljenost zaposlenih
11. Imovina kao činilac radnog procesa i bilans stanja
12. Karakteristike trajne imovine i podela trajne imovine
13. Građevinski objekti – trendovi kapaciteta sektora smeštaja i sektora ishrane
14. Zemljište, uređaji, alati i transportna sredstva kao trajna imovina
15. Karakteristike obrtne imovine i podela obrtne imovine
16. Koeficijent obrta, Vreme trajanja obrta i Poslovni ciklus obrtne imovine
17. Osnovni i pomoćni materijali, sitan inventar kao obrtna imovina
18. Struktura obrtne imovine prema obliku
19. Osnovni faktori hotelskog proizvoda po Medliku
20. PBE i Midltonov koncept hotelskog proizvoda
21. Osnovni preduslovi i uslov nastanka hotelskog proizvoda
22. Definicija hotelskog proizvoda
23. Razlika između hotelskog i industrijskog proizvoda
24. Pojam ugostiteljskog objekta
25. Pojam ugostiteljskog objekta za smeštaj
26. Pojam ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
27. Kapacitet ugostiteljskog objekta za smeštaj i objekata za pružanje usluga hrane i pića
28. Osnovni i komplementarni ugostiteljski objekti za smeštaj
29. Stacionarni i prolazni ugostiteljski objekti za smeštaj
30. Ugostiteljski objekti za smeštaj prema tržišnom obuhvatu

31. Ugostiteljski objekti za smeštaj prema periodu rada
32. Pojam hotela (garni hotel i depadans)
33. Veličina hotela
34. Tipizacija hotela prema lokacionom faktoru
35. Ostali faktori tipizacije hotela i njihova podela
36. Pojam motela
37. Pojam pansiona
38. Pojam apartmana
39. Pojam kampa
40. Pojam, značaj i kriterijumi kategorizacije
41. Propisi o kategorizaciji u Srbiji
42. Nabavna funkcija u hotelijerstvu i njene specifičnosti
43. Organizacija nabavke materijala
44. Skladištenje materijala kao deo nabavne funkcije
45. Prodajna funkcija u sektoru ishrane
46. Prodajna funkcija u sektoru smeštaja
47. Indirektna prodaja – saradnja sa turističkim agencijama
48. Poslovanje kuhinjskog bloka
49. Proizvodni prostori kuhinjskog bloka
50. Poslovna evidencija kuhinjskog bloka
51. Usluživanje hrane i pića
52. Vrste jelovnika i klasične greške u njegovom kreiranju
53. Promocija i promotivni miks alata u F&B sektoru
54. Karakteristike recepcije kao odeljenja sektora smeštaja
55. Rezervacije i komunikacioni centar kao delovi odeljenja recepcije
56. Karakteristike domaćinstva kao odeljenja sektora smeštaja
57. Upravljanje žalbama