

OSNOVI HOTELIJERSTVA – pitanja za kolokvijum

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. Osnovni faktori hotelskog proizvoda po Medliku
19. PBE i Midltonov koncept hotelskog proizvoda
20. Osnovni preduslovi i uslov nastanka hotelskog proizvoda
21. Definicija hotelskog proizvoda
22. Razlika između hotelskog i industrijskog proizvoda
23. Pojam ugostiteljskog objekta
24. Pojam ugostiteljskog objekta za smeštaj
25. Pojam ugostiteljskog objekta za pružanje usluga hrane i pića
26. Kapacitet ugostiteljskog objekta za smeštaj i objekata za pružanje usluga hrane i pića

27. Osnovni i komplementarni ugostiteljski objekti za smeštaj
28. Stacionarni i prolazni ugostiteljski objekti za smeštaj
29. Ugostiteljski objekti za smeštaj prema tržišnom obuhvatu
30. Ugostiteljski objekti za smeštaj prema periodu rada
31. Pojam hotela (garni hotel i depadans)
32. Tipizacija hotela prema lokacionom faktoru
33. Ostali faktori tipizacije hotela i njihova podela
34. Pojam motela
35. Pojam pansiona
36. Pojam apartmana
37. Pojam kampa
38. Pojam, značaj i kriterijumi kategorizacije
39. Propisi o kategorizaciji u Srbiji