**Назив тема за семинарске радове из Основа ресторатерства за ХОТЕЛИЈЕРЕ**

1. Настанак и развој Угоститељства у Свету
2. Настанак и развој Угоститељства у Србији
3. Повезаност и условљеност туризма и угоститељства
4. Угоститељство као привредна делатност
5. Хигијена у угоститељству-Лична хигијена
6. Хигијена у угоститељству-Радна хигијена
7. ХАЦЦП Стандард у Угоститељству- значење иначин примене
8. ХАЦЦП Стандард у Угоститељству- принципи, особље истандарди
9. Радна и заштитна одећа услужног особља
10. Заштита на раду у угоститељским објектима
11. Категоризација Угоститељских објеката за пружање услуга хране и пића
12. Ресторани (класични, специјализовани, експрес,кафе ресторани, доручковаоница, кафане, барови, гостионице, крчме)
13. Кафане
14. Ресторани националне кухње
15. Ресторани брзе хране(Fast Food)
16. Кафе ресторани, кафитерије
17. Барови
18. Пословање Собног сервиса(Room Service)
19. Угоститељске пословне јединице на превозним средствима у железничком саобраћају
20. Угоститељске пословне јединице на превозним средствима у авио саобраћају
21. Угоститељске пословне јединице на превозним средствима у друмском саобраћају
22. Угоститељске пословне јединице на превозним средствима у воденом саобраћају
23. Људски ресурси у угоститељству
24. Радна одељења у угоститељству и њихова функционална повезаност
25. Опрема, уређаји и намештај у угоститељским објектима
26. Рубље у угоститељству (стоно, помоћно, декоративно, књига рубља)
27. Прибор за јело у угоститељству
28. Инвентар од порцелана у угоститељству
29. Метално посуђе у угоститељству
30. Инвентар од стакла у угоститељству
31. Мали стони инвентар у угоститељству
32. Помоћни инвентар у угоститељству
33. Припремни и завршни радови у угоститељству
34. Врсте гостију(према полу, узрасту, укусу, посети, навикама...)
35. Типови гостију
36. Бонтон у угоститељству
37. Системи организације рада у угоститељству
38. Пансионски начин пословања у угоститељству
39. А ла карт начин пословања у угоститељству
40. Кувери у угоститељству
41. Доручак као редован оброк, врсте, састав и кувери за различите врсте доручака
42. Карта доручка као инструмент понуде у угоститељству
43. Технике и начини услуживања у угоститељству
44. Јеловник као инструмент понуде у угоститељству
45. Хладна предјела као део понуде у угоститељству
46. Супе, чорбе, потажи и консомеи као део понуде у угоститељству
47. Топла предјела као део понуде у угоститељству
48. Рибе, ракови, шкољке и мекушци као део понуде у угоститељству
49. Готова јела као део понуде у угоститељству
50. Печења као део понуде у угоститељству
51. Јела по поруџбини као део понуде у угоститељству
52. Варива као део понуде у угоститељству
53. Салате као део понуде у угоститељству
54. Посастице као део понуде у угоститељству
55. Сиреви као део понуде у угоститељству
56. Кафанска карта као инструмент понуде у угоститељству
57. Барска карта као инструмент понуде у угоститељству
58. Црвена вина у угоститељству
59. Бела вина у угоститељству
60. Карта пића као инструмент понуде у угоститељству
61. Розе вина у угоститељству
62. Десертна и фортификована вина у угоститељству
63. Винска карта као инструмент понуде у угоститељству
64. Ракије у угоститељству
65. Виски у угоститељству
66. Пиво у угоститељству
67. Рум у угоститељству
68. Водка у угоститељству
69. Џин у угоститељству
70. Ликери у угоститељству
71. Аперитивна пића у угоститељству
72. Коњак у угоститељству
73. Пенушава вина у угоститељству
74. Безалкохолна пића и сокови у угоститељству
75. Кафа у угоститељству
76. Винске регије света
77. Винске регије Француске
78. Винске регије Италије
79. Винске регије Аустралије
80. Винске регије Јужне Африке
81. Винске регије Америке
82. Винске регије Србије
83. Винске регије Шпаније
84. Винске регије Централне и Јужне Америке
85. Мени као инструмент понуде