

# Témata seminárních prací pro Mezinárodní gastronomii LS 2025

1. Superpotraviny.
2. Moderní stravovací styly, význam, charakteristika, příklady (možné až 4 seminární práce).
3. Moderní podnikatelské aktivity a start-upy v gastronomii
3. Charakteristika současných pokladních systémů, jejich funkce a propojení s PMS podniku, uvést konkrétní příklad.
4. Online marketingová komunikace v gastronomii. Nástroje, aplikační příklady.
5. Digital marketing a jeho využití v gastronomii, příklady aplikace (možné až 4 seminární práce).
6. Robotizace a automatizace v gastronomii, využití AI a IT technologií.
7. Zajímavé gastronomické koncepty.
8. Molekulární gastronomie – charakteristika, popis probíhajících procesů a vědeckých poznatků, příklady.
9. Moderní středomořská kuchyně, charakteristika, význam, přínos pro výživu, cestovní ruch, marketing a novodobý životní styl, příklady.
10. Tradiční česká a moravská kuchyně, regionální kuchyně, charakteristika, význam pro cestovní ruch, příklady jejich využití v marketingu destinace, soutěže a certifikáty kvality.
11. Udržitelné koncepty v gastronomii (možné až 4 seminární práce).
12. Green management v gastronomii, aplikační příklady, best practice (možné až 4 seminární práce).
13. Marketingová komunikace v gastronomii, aplikační příklady (možné až 4 seminární práce).
14. Gastronomické eventy, food festivaly (možné až 4 seminární práce).