

# ЦИЉЕВИ И ИСХОДИ СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА

Ради свеобухватног сагледавања студија на Високој хотелијерској школи струковних студија овде су прво детаљно приказани циљеви и исходи сваког предмета на свим студијским програмим. Затим је извршена појединачна и упоредна анализа. На крају је извршена синтеза, идентификовани су одређени зеједнички принципи и изведени одговарајући закључци, што омогућава сагледавање и боље разумевање општег концепта студија, интеракцију и прожимање између студијских програма, као и крајње исходе студија.

## 1. ГАСТРОНОМИЈА

Храна представља глобални феномен у неколико димензија (економски, географски, социјални и културни) коме се посвећује велика пажња са здравствено-безбедносног, еколошког, технолошког, нутритивног, а за поједине народе и земље и егзистенцијалног аспекта. Ови трендови захтевају изграђивање система образовања који веома брзо усваја светска и домаћа знања и стандарде. Управо је задатак образовног профила „струковни менџер у гастрономији“ да кроз иновирани наставне програме ВХШ, усваја нова знања и инкорпорира их у производњу и услуживање хране у профитабилном, али и у непрофитабилном сегменту угоститељства, хотелијерства и туристичке индустрије. Посебност се огледа у неопходности познавања и задржавања вредности препознатљиве хране, пића и националне гастрономије, која је неизоставна у развоју туризма.

Студијски програм Гастрономија садржи све елементе предвиђене Законом и стандардима. Стандарди који описују структуру студијског програма струковних студија Гастрономија, сврху, циљеве и компетенције дипломираних студената су у потпуности испуњени. У опису стандарда дати су сви релевантни елементи, који су повезани у складну целину. Студијски програм има јасно дефинисану сврху и улогу у образовном систему, доступну јавности. Студијски програм има јасно дефинисане циљеве. Савладавањем студијског програма студент стиче опште и предметно-специфичне способности које су у функцији квалитетног обављања стручне делатности. Прецизно су дефинисане опште и специфичне компетенције дипломираних студената. Оне су у складу са структуром и садржајем студијског програма и прецизно су описане и усклађене са исходима. Дефинисани су услови и поступци који су неопходни за завршавање студија и доступни су јавности.

### ГАСТРОНОМИЈА I

**Циљ предмета:** Циљ предмета је да упозна студенте са научном дисциплином и укаже на интердисциплинарност предмета; да студенти схвате суштину гастрономских полазишта; да их упозна са новим схватањима и гледиштима у гастрономској теорији и пракси и да их оспособи кроз вежбе и практичан рад; да

стекну вештине да самостално раде и учествују у светској гастрономској индустрији.

**Исходи предмета:** Предмет доприноси стицању знања и утиче на схватања, проширења гледишта, пружа могућност самосталних креација и ланчаних едукација.

### **ИЗГРАДЊА И ОПРЕМАЊЕ ХОТЕЛСКИХ ОБЈЕКТА**

**Циљ предмета:** Циљ предмета Изградња и опремање хотелских објеката је да кроз теоријску и практичну наставу пружи студентима увид у савремене тенденције у овој области и оспособи их за доношење релевантних менаџерских одлука.

**Исходи предмета:** Стичу се знања о основним питањима везаним за избор оптималне локације, архитектонско обликовање, уређење и опремање хотелских објеката, а која су неопходна менаџерима хотела за успешно руковођење и доношење релевантних одлука у овој области.

### **ЕКОНОМИКА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Циљ Економике у хотелијерству је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да разумеју суштину економике хотелијерских компанија, како би на тај начин стекли економска знања неопходна за успешно вођење фирми или објеката (хотела, мотела, ресторана и др.) у угоститељском (хотелијерском) бизнису.

**Исходи предмета:** Стицање знања из области Економике у хотелијерству која се у суштини свде на изучавање економских законитости које делују на рад и пословање хотелијерских предузећа, а које се испољавају кроз односе његових резултата и улагања, односно кроз ниво ефикасности његовог пословања. Према томе, студенти треба да стекну сазнање (науче) о могућностима и степену примене принципа: „остварити максималне резултате уз минимална улагања за остварење тих резултата“ у реалном, практичном привредном животу предузећа. Оспособљавање студената за примену знања из економике у пракси је финални циљ овог предмета.

### **ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Оспособљавање студената за усмену и писану комуникацију

**Исходи предмета:** Савладавање знања и вештина потребних за струку

### **ПОСЛОВНО ПРАВО**

**Циљ предмета:** Циљ изучавања овог предмета јесте упознавање студената са правним институцијама којима се уређују правни односи од значаја за хотелијерство и туризам. Кроз овај предмет прожимају се комбинације теоријских сазнања, позитивно правних и упоредно правних стандарда и решења.

**Исходи предмета:** Од студената се очекује да се упознају са научним елементима правног и институционалног деловања и пословања привредних субјеката, посебно у области хотелијерства и туризма. Тако стечена теоријска знања могу применити у пракси.

### **ГАСТРОНОМИЈА II**

**Циљ предмета:** Циљ Гастрономије II је да упозна студенте са гастрономским производима, називима и терминима кроз теоријску и практичну наставу; да студенти схвате нове тенденције у исхрани и гастрономији; да оспособи студенте да сами иновирају, примењују стечена знања и учествују у изради гастрономских производа; да овладају знањем и вештинама обраде прехранбених производа

**Исходи предмета:** Изучавањем предмета Гастрономија II студенти стичу теоријска и практична знања из наведених модула. Изучавање овог предмета помоћи ће студентима да се шире упознају са гастрономском проблематиком и овладају знањима која ће моћи да примене у привреди.

### **ХОТЕЛСКИ МАРКЕТИНГ**

**Циљ предмета:** Циљ Хотелског маркетинга је оспособљавање студената да гостопримство као карактеролошку особину, кроз маркетинг-концепт претварају у професионални однос према гостима.

**Исходи предмета:** Изучавањем маркетиншких метода у пружању хотелских услуга подстиче се професионално прилагођавање рада и пословања зељама и захтевима гостију на профитабилан начин. Хотелски маркетинг оспособљава студенте да рад и пословање саображавају платежним могућностима и потребама клијената, адекватно организационим и тржишним специфичностима хотелске понуде и тражње.

### **ИСХРАНА**

**Циљ предмета:** Циљ Исхране је да кроз теоретску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину принципа савремене исхране и стекну неопходна знања о квалитету прехранбених производа, начинима њиховог конзервисања у циљу обезбеђења микробиолошке и санитарне исправности. Систематичан преглед градива омогућава праћење појединих фактора који утичу на нутрициону вредност хране чиме се обезбеђује оријентација ка здравом начину исхране.

**Исходи предмета:** Стиче се знање о принципима и законима рационалне исхране, о квалитету, конзервисању, чувању животних намирница, о њиховом правилном комбиновању, како би се задовољиле потребе организма и обезбедило физичко и ментално здравље људи. Принципи планирања правилне исхране засновани су на међународним препорукама Светске здравствене организације за храну и пољопривреду ФАО. Стицањем знања из области исхране његовим планирањем, комбиновањем одређених група животних намирница, хигијенски и микробиолошки исправних, обезбеђују се основни нутритивни циљеви у превенцији хроничних, незаразних болести односно одржавању здравља популације. Студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.

### **СОЦИОЛОГИЈА**

**Циљ предмета:** Изучавањем социологије стиче се знање о најопштијим категоријама друштва, законитостима друштвеног развитка, саставу друштва и друштвеним променама. Циљ који треба испунити јесте оспособљавање студената да стицањем знања из Социологије буду оспособљени за лакше и боље разумевање градива из других предмета као и општег образовања.

**Исходи предмета:** Од студената се очекује да усвајањем знања која стичу кроз овај предмет буду оспособљени за разумевање основних друштвених промена, као и структуре и кретања савременог друштва. Изучавање материје која се односи на социологију туризма треба да допринесе посебно разумевању односа туриста и домаћег становништва, као и ширег контекста у коме се њихова интеракција одвија.

### **ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 1**

**Циљ предмета:** Да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом и спецификом интеркултурне комуникације, и да обезбеди овладавање рецептивним и продуктивним језичким вештинама

**Исходи предмета:** Сечена знања и вештине треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену и коришћење стручне литературе на страном језику

### **ПОСЛОВНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 1**

**Циљ предмета:** Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина; упознавање културе народа који говоре француски језик.

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену као и коришћење стручне литературе на француском језику.

### **ПОСЛОВНИ РУСКИ ЈЕЗИК 1**

**Циљ предмета:** Практично овладавање рецептивним (читање, слушање са разумевањем) и продуктивним вештинама (говорење, писање на руском језику) у одабраним ситуацијама угоститељског дискурса. Посебан акценат у I и II семестру ставља се на тематски блок „У хотелу“ и на одговарајућу терминологију, разговорне етикецијске формуле, као и на етно-културолошка знања о иностраној (руској) клијентели.

**Исходи предмета:** На крају II семестра, студент на базичном нивоу треба да стекне (1) *професионалну операционалну компетенцију* (нпр., обављање формалности око регистрације гостију на рецепцији хотела), (2) *лингвистичку и социолингвистичку компетенцију* (граматичка правила, употреба стручне терминологије сходно нормама и инојезичном узусу, језички клишеи, етикецијске и иницијативне реплике које представљају говорну конвенцију у сфери хотелијерског дискурса) и (3) *социокултурну компетенцију* (способност примене стечених знања о руској држави и етнокултуролошким карактеристикама руске туристичке клијентеле у складу са очекивањима гостију).

### **ПОСЛОВНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК I**

**Циљ предмета:** Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких компетенција; упознавање културе народа који говоре немачки језик.

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену, као и коришћење стручне литературе на немачком језику.

### **ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 1**

**Циљ предмета:** Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручног речника и општих појмова, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом са француског говорног подручја

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће основну комуникацију на француском језику на радном месту, усмену и писмену.

### **ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК 1**

**Циљ предмета:** Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручног речника и општих појмова, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом с италијанског говорног подручја

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће основну комуникацију на италијанском језику на радном месту, усмену и писмену.

### **ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК I**

**Исходи предмета:** Стиче се знање енглеског језика које омогућава говорну компетенцију и богати се фонд речи, нарочито стручне терминологије.

**Циљ предмета:** Оспособљавање студената за пружање услуга у свим врстама угоститељских објеката у оквиру своје струке, као и вођење разговора о стручним темама из области хотелијерства, ресторатерства и гастрономије.

Студенти се оспособљавају за говорну комуникацију на енглеском језику из области струке, као и за могућност служења стручном литературом (речници, лексикони, стручни приручници, часописи и сл.).

### **НАЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА**

**Циљ предмета:** Да студент упозна начин и културу исхране других народа, да зна да припреми позната јела појединих народа, да се кроз овај предмет определи за специјализацију неке иностране гастрономије.

**Исходи предмета:** Да студент овлада националним карактеристикама појединих народа, да зна самостално да припреми одређена јела националне гастрономије и да их уврсти у понуду

### **ОРГАНИЗАЦИЈА РАДА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Циљ организовање рада у отелијерству је да студента оспособи да схвате суштину и карактер предузећа, угоститељства и менаџмента, како теоретски тако и практично.

**Исходи предмета:** Стиче се знање о процесима рада, управљања, руковођења организационим структурама; мисија предузећа и циљевима пословне политике предузећа, утицају окружења на рад система, функцијама, улози и нивоима менаџмента. Стицањем знања из организације рада, студенти су оспособљени да самостално воде угоститељске објекте и решавају свакодневне проблеме

### **РАЧУНОВОДСТВО ХОТЕЛСКИХ ПРЕДУЗЕЋА**

**Циљ предмета:** Упознавање студената са појмом рачуноводства и начелима; применом МРС, циљевима рачуноводствених извештаја, исказивањем пословних промена по систему прописаног контног оквира

**Исходи предмета:** Обука студената на сагледавању конкретних послова у рачуноводству (израда рачуноводствених политика, извештаја, анализа рачуноводствених извештаја, примена рачуноводствених стандарда финансијског извештавања

### **ПЕРСОНАЛНИ МЕНАџМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Циљ персоналног менаџмента је да кроз теоријску и практичну наставу студенти свате суштину, улогу и значај човека (радника или менаџера) јер је он покретач свих процеса и активности менаџера. Својим стеченим знањима морају са лакоћом да прате брзе промене из окружења или унутар организације и брзо их решавају у било којој врсти организације. (угоститељске)

**Исходи предмета:** Персонални менаџмент у тржишним условима привређивања обезбеђује самосталност предузећа у креирању и спровођењу кадровске политике у склопу пословне политике, сагласно потребама и могућностима предузећа. Тиме је кадр.пол. суштински део развојне политике. Ова сазнања омогућиће менаџерима и кадровским стручњацима из угоститељских делатности да поред унапређења процеса одлучивања, усаврше и обављање низа кадровских и пословних процеса у пословном систему. Стицањем знања из персоналног менаџмента у хотелијерству студенти су оспособљени за њихову примену у пракси

### **ПОСЛОВНЕ ФИНАНСИЈЕ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Оспособљавање студената да схвате суштину и карактер савременог приступа финансијском управљању у хотелским компанијама

**Исходи предмета:** Студенти се оспособљавају за примену знања из области управљања финансијама хотелских (угоститељских) предузећа у пракси

### **ИНФОРМАТИКА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Циљ Информатике у хотелијерству је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте за успешно и самостално обављање послова применом савремених технологија на конкретним апликацијама хотелског пословања.

**Исходи предмета:** Увођењем информатике у пословање хотелских предузећа, студенти се применом конкретних апликација оспособљавају за успешно пословање у пракси.

### **ОСНОВИ ХОТЕЛИЈЕРСТВА**

**Циљ предмета:** Предмет треба да омогући студентима да разумеју парадигму хотелијерства, сагледају пословање хотела из различитих углова, овладају техникама пружања угоститељских услуга и буду способни да користе методе економско-финансијске анализе пословања хотела.

**Исходи предмета:** Стицање знања из области хотелијерства, просторног планирања, уређења и опремања угоститељског објекта. Студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.

## **ОСНОВИ РЕСТОРАТЕРСТВА**

**Циљ предмета:** Предмет треба да омогући студентима да разумеју парадигму ресторатерства, сагледају пословање угоститељских објеката за пружање услуга хране и пића из различитих углова, овладају техникама пружања угоститељских услуга и буду способни да користе методе економско-финансијске анализе пословања ресторана.

**Исходи предмета:** Стицање знања из области ресторатерства о системима, техникама и начинима пружања угоститељских услуга хране и пића, као и уређења и опремања угоститељског објекта за ту намену. Студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.

## **ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2**

**Циљ предмета:** Да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом, и спецификумом интеркултурне комуникације, као и да обезбеди овладавање рецептивним и продуктивним језичким вештинама

**Исходи предмета:** Сечена знања и вештине треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену, и коришћење стручне литературе на страном језику

## **ПОСЛОВНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 2**

**Циљ предмета:** Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина; упознавање културе народа који говоре француски језик.

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену као и коришћење стручне литературе на француском језику.

## **ПОСЛОВНИ РУСКИ ЈЕЗИК 2**

**Циљ предмета:** Практично овладавање рецептивним (читање, слушање са разумевањем) и продуктивним вештинама (говорење, писање на руском језику) у одабраним ситуацијама угоститељског дискурса. Посебан акценат у III и IV семестру ставља се на тематски блок „У ресторану“ и на одговарајућу терминологију, разговорне етикецијске формуле, као и на етно-културолошка знања о иностраној (руској) клијентели.

**Исходи предмета:** На крају IV семестра наставе из руског стручног језика 2, студент на базичном нивоу треба да стекне (1) *професионалну операционалну компетенцију* (у сфери ресторатерства и гастрономије), (2) *лингвистичку и социолингвистичку компетенцију* (граматичка правила, употреба стручне терминологије сходно нормама и инојезичном узусу, језички клишеи, етикецијске и иницијативне реплике које представљају говорну конвенцију у сфери ресторатерског дискурса) и (3) *социокултурну компетенцију* (способност примене стечених знања о руској држави и етно-културолошким карактеристикама руске туристичке клијентеле у складу са очекивањима гостију).

## **ПОСЛОВНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК II**

**Циљ предмета:** Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина; упознавање културе народа који говоре немачки језик.

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену као и коришћење стручне литературе на немачком језику.

## **НЕМАЧКИ ЈЕЗИК II**

**Циљ предмета:** Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручног речника и општих појмова, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом са немачког говорног подручја

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на немачком језику на радном месту, усмену и писмену.

## **ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК II**

**Исходи предмета:** Стиче се знање енглеског језика које омогућава говорну компетенцију и богати се фонд речи, нарочито стручне терминологије.

**Циљ предмета:** Оспособљавање студената за пружање услуга у свим врстама угоститељских објеката у оквиру своје струке, као и вођење разговора о стручним темама из области хотелијерства, ресторатерства и гастрономије.

Студенти се оспособљавају за говорну комуникацију на енглеском језику из области струке, као и за могућност служења стручном литературом (речници, лексикони, стручни приручници, часописи и сл.).

## **ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 2**

**Циљ предмета:** Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручног речника и општих појмова, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом са француског говорног подручја

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на француском језику на радном месту, усмену и писмену.

## **ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК 2**

**Циљ предмета:** Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручног речника и општих појмова, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом с италијанског говорног подручја

**Исходи предмета:** Сечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на италијанском језику на радном месту, усмену и писмену.

## **ГАСТРОНОМСКИ МЕНАЏМЕНТ**

**Циљ предмета:** Циљ предмета Менаџмент у гастрономији је да се студенти кроз програм оспособе да сагледају место и улогу гастрономског менаџмента у кухињама хотелијерске и ресторатерске индустрије, да савладају организацију и управљање кухињама, савремену опрему, инсталације и средства мале, средње, и велике кухиње; да савладају основне технолошке процесе пријема, складиштења, чувања и топлотне обраде хране, затим да се оспособе да планирају, организују, упошљавају и контролишу извршење задатака у кухињи; да упознају и управљају санитарним, безбедносним и стандардима који регулишу квалитет хране.

**Исходи предмета:** Стиче се знање о свим нивоима менаџмента у гастрономији, функцијама менаџмента са посебним акцентом на производну функцију. Савладавање метода руковођења, управљање, процесима заштите хране и

стандардима и процедурама у кухињи. Савладавањем знања из гастрономског менаџмента студенти се оспособљавају за примену знања у пракси.

### **ПРИМЕЊЕНА ГАСТРОНОМСКА ЕСТЕТИКА**

*Циљ предмета:* Да студент савлада технику израде, обликовања, компоновања, са нагласком на естетски изглед, јестивих сирових и термички обрађених животних намирница, да би оригиналност, изглед и укус дошли до пуног изражаја

*Исходи предмета:* С обзиром на претходно вишегодишње искуство стечено учењем – односно континуираним образовањем и усавршавањем овај предмет заокружује потребна знања и вештине како би студент постао професионални гастроном, самосталан у раду; континуиране вежбе – тренинг олакшавају стицање знања и вештина студената

### **ПОСЛОВНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК III**

*Циљ предмета:* Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина; упознавање културе народа који говоре немачки језик.

*Исходи предмета:* Стечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену као и коришћење стручне литературе на немачком језику.

### **ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 3**

*Циљ предмета:* Да кроз теоријску и практичну наставу упозна студенте са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом, и спецификумом интеркултурне комуникације, као и да обезбеди овладавање рецептивним и продуктивним језичким вештинама

*Исходи предмета:* Стечена знања и вештине треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену, и коришћење стручне литературе на страном језику

### **ПОСЛОВНИ РУСКИ ЈЕЗИК 3**

*Циљ предмета:* Усавршавање и практично овладавање како рецептивним језичким вештинама (читање, слушање са разумевањем), тако и продуктивним (говорење, писање на руском језику) у одабраним ситуацијама угоститељског дискурса. Посебна пажња се поклања руској терминологији угоститељства, развијању вештине самосталног превођења са руског на српски и обрнуто, као и стицању потребних знања о етно-културолошким карактеристикама иностране (руске) клијентеле.

*Исходи предмета:* На крају V семестра наставе из руског стручног језика 3, студент треба да стекне (1) *професионалну операционалну компетенцију* (у сфери анимације, рекламе, пословне преписке, коришћења стручне литературе, рада на интернету), (2) *лингвистичку и социолингвистичку компетенцију* (употреба стручне терминологије сходно нормама и инојезичном узусу, клишеи административно-пословног стила и рекламног угоститељског дискурса) и (3) *социокултурну компетенцију* (способност примене стечених знања о руској држави

и етнокултуролошким карактеристикама руске туристичке клијентеле у складу са очекивањима гостију).

### **ПОСЛОВНИ ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 3**

*Циљ предмета:* Овладавање општом и стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина; упознавање културе народа који говоре француски језик.

*Исходи предмета:* Стечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на радном месту, усмену и писмену као и коришћење стручне литературе на француском језику.

### **МАСОВНА ИСХРАНА**

*Циљ предмета:* Циљ Масовне исхране је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да организују процес припреме и производње хране у објектима масовне исхране свих категорија потрошача путем усвајања савремених принципа организоване исхране и технологије производње хране применом софистицираних метода и модела.

*Исходи предмета:* Кроз програмске садржаје студенти стичу теоријска и практична знања из области организоване, масовне исхране различитих популационих категорија потрошача и оспособљавају се да изнађу оптималне резултате рада у области организоване исхране и технологије производње хране применом савремених метода и модела. Стицањем и усвајањем знања из области правилне исхране, прехранбене технологије, технологије припреме хране као и применом савремених принципа планирања и организовања ихране студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси

### **ПРЕДУЗЕТНИЧКИ МЕНАџМЕНТ**

*Циљ предмета:* Циљ предузетничког менаџмента у хотелијерству је да кроз теоријску и практичну наставу схвати суштину и карактер предузетништва, иновационих процеса и управљања променама у хотелијерству.

*Исходи предмета:* Стицањем знања из предмета предузетнички и менаџмент у хотелијерству студенти су оспособљени за примену предузетништва у пракси без обзира на облике власништва. Стиче се знање о предузетничким процесима и иновативним активностима као и кредитивним способностима, знањима и вештинама (теоретски и практично)

### **КРЕАТИВНА ГАСТРОНОМИЈА**

*Циљ предмета:* Циљ предмета је да упозна и оспособи студента са гастрономским креацијама; да научи студента да креативно размишља и ради; да креативност постане његова особина; да помогне инвентивност а спречи инвективност и открије прикривену креативност појединца и групе.

*Исходи предмета:* Стицање знања, вештина и инвентивности кроз предавања, вежбе и примена стечених знања и вештина у пракси

### **ГАСТРОНОМСКА ОБРАДА МЕСА**

*Циљ предмета:* Да упозна студенте са својствима, грађом и хемијским саставом меса, његовим значајем у исхрани, променама током чувања, хлађења, сољења, маринирања и топлотне обраде. Затим да се упознају са врстама и категоријама

меса. Неопходно је савладати технике и поступке за припрему јела од меса којима се постижу оптимална јестива својства ове скупе и пуновредне намирнице (боја, текстура, сочност, тврдоћа, мекоћа, пластичност и еластичност). Током обраде меса неопходно је заштитити сирово месо и јела од контаминације непожељним микроорганизмима, а мерама санитације за спречавање развоја микроорганизама.

**Исходи предмета:** Како је месо највреднија намирница у угоститељском јеловнику, његовом правилном и рационалном употребом се значајно може утицати на трошкове.

Познавање биохемијских промена током хлађења, замрзавања, конфекционирања и наменске обраде делова за кулинарну обраду студенти ће успешно управљати процесом топлотне обраде односно производње јело врхунских јестивих својстава (укус, мирис, боја, текстура, сочност, мекоћа и сл.). Како је месо кварљива намирница током изучавања предмета студенти ће савладати знања која обезбеђују здравствено безбедна јела од меса. Омогућиће менаџерима гастрономије да управљају процесима конфекционирања, чувања и производње јела од меса.

### **САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Да упозна студенте са потенцијалним опасностима које могу угрозити здравље потрошача-госта као и да их оспособи да управљају процесима санитације и заштите хране, простора и инвентара од могућих загађења и контаминације.

**Исходи предмета:** Основни и први елемент квалитета хотела и других угоститељских објеката је хигијена и безбедност здравља госта.

Да би она била обезбеђена менаџери свих нивоа руковођења морају познавати опасности које могу довести до нарушавања угледа а и профита објекта, односно здравља госта, те из тих разлога прописати прецизне процедуре заштите и управљати процесом санитације и безбедности хране и особља хотелског простора. Овај предмет ће томе дати свој допринос. Омогућиће менаџерима у угоститељству да успешно управљају пословима санитарне и друге заштите хране, хотелског простора, особља и инвентара.

### **ПЕДАГОГИЈА И МЕТОДИКА НАСТАВЕ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљ предмета:** Програм је модуларан и састоји се из два модула: (1) *основа педагогије* и (2) *методике наставе*. Циљ програма јесте овладавање основним знањима из области педагогије, развијање педагошког мишљења, ставова и вредности, богаћење и развијање педагошког речника и подстицање истаживачког односа према педагошкој теорији и пракси. Усвајање основних знања из методике наставе у хотелијерству (развијање елементарне дидактичке способности за разумевање суштине циља и задатака наставе и образовања). Оспособљавање за курикуларно обликовање садржаја, исхода образовања, за адекватнији избор и стваралачку употребу наставних метода, облика, дидактичких медија, стратегија у процесу планирања, реализације и евалуације наставног процеса.

На основу приказаних циљева и исхода свих предмета на студијском програму Гастрономија могуће је идентификовати одређене кључне групе предмета или тематске блокове. Први блок се односи на уже стручно-апликативне предмете које представљају најуже језгро овог усмерења, односно ради се о низу специфичних, међусобно повезаних предмета који овај студијски програм јасно диференцирају од осталих програма:

### Стручно-апликативни предмети

Ред.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	ЕСПБ
1.	ГАСАГО11	Гастрономија I	Први	7
2.	ИЗОГО12	Изградња и опремање хотелских објеката	Први	4
3.	ГАСБГО26	Гастрономија II	Други	7
4.	ИСХГО28	Исхрана	Други	4
5.	НГРГО31	Националне гастрономије	Трећи	6
6.	ОРСГО48	Основи ресторатерства	Четврти	4
7.	ГАПГИ49 ПЛМГИ41 0	Гастрономски производи / Планирање менија	Четврти	6
8.	ГМНГО51	Гастрономски менаџмент	Пети	4
9.	ПЕГЕГО52	Примењена гастрономска естетика	Пети	5
10.	МИСГИ54	Масовна исхрана	Пети	4
11.	КГРГИ68	Креативна гастрономија	Шести	4
12.	ГАМГИ69	Гастрономска обрада меса	Шести	4
13.	ЗБХГИ64	Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству	Шести	4
Укупно ЕСПБ				63

Други тематски блок чине стручни предмети:

### Стручни предмети

Ред.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	ЕСПБ
1.	ПКХРО14	Пословне комуникације у хотелијерству	Први	3
2.	ЕКХРО13	Економика у хотелјерству	Први	3
3.	ХМРО27	Хотелски маркетинг	Други	3
4.	ПСЈРИ1211	Пословни страни језик I	Први и други	5
5.	СТЈРИ1212	Страни језик I	Први и други	5
7.	ПМНРО45	Персонални менаџмент у хотелијерству	Четврти	3
8.	ПФХРО46	Пословне финансије у хотелијерству	Четврти	4

9.	ПСЈРИ3411	Пословни страни језик I I	Трећи и четврти	5
10.	СТЈРИ3412	Страни језик I I	Трећи и четврти	5
11.	ПСЈВРИ53	Пословни страни језик I I I	Пети	3
12.	МКХРО67	Менаџмент квалитета у хотелијерству	Шести	4
13.	ПМХРИ55	Предузетнички менаџмент	Пети	4
14.	ОРХРО32	Организација рада у хотелијерству	Трећи	3
15.		Изборни предмет са других смерова	Шести	4
Укупно ЕСПБ				54

Трећи тематски блок чине академско-општеобразовни предмети:

### **Академско-општеобразовни предмети**

Ред.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	ЕСПБ
1.	ППРГО15	Пословно право	Први	4
2.	СЦЛГО29	Социологија	Други	3
3.	РХПГО34	Рачуноводство хотелских предузећа	Трећи	3
4.	ИНФГО33	Информатика у хотелијерству	Трећи	5
5.	МНУГИ610	Педагогија и методика наставе у хотелијерству	Шести	4
Укупно ЕСПБ				19

Четврту групу предмета, условно речено, чине страни језици. Они студентима омогућавају стицање следећих знања. Упознавање са стручном терминологијом, угоститељским дискурсом, специфичностима интеркултурне комуникације, језичким вештинама и културом одређеног народа, стицање професионално операционих компетенција, лингвистичких и социолингвистичких компетенција и социокултурних компетенција. Упознавање са стручном терминологијом, језичком и пословном етикецијом и специфичностима интеркултурне комуникације, овладавање рецептивним и продуктивним језичким вештинама, као и коришћење стручне литературе на страном језику. Упознавање са стручном лексиком и граматичким структурама; развијање свих језичких вештина. Несметана комуникација на радном месту, усмена и писмена. Знања из граматике, стручног речника и општих појмова. Сналажење у најчешћим ситуацијама у комуникацији са странцима

Дакле, на основу синтезног приказа циљева и исхода предмета на студијском програму Гастрономија могуће је идентификовати кључне тематске

блокове на којим а се базира овај програм. Пре свега ради се о базном блоку стручно-апликативних предмета који се односи на саму Гастрономију, а који чини само језгро овог студијског програма. Други стручни блок струковних предмета се односи на пословну димензију гастрономије, односно обухвата просторне, организационе, менаџерске, маркетиншке, финансијске, економске, информатичке и правне аспекте пословања. Најзад, трећи академско-општеобразовни блок се односи на опште образовање, интерперсоналну и интеркултурну комуникацију, а четврти на познавање страних језика. На овај начин се обезбеђује добро избалансиран приступ изучавању гастрономије, чиме се избегава преуска фокусираност на занатске и уско стручне аспекете гастрономије, јер се студентима симултано омогућава и шири хуманистички, мултидисциплинарни, интердисциплинарни, трансдисциплинарни увид у гастрономију, која се изучава као интегрални део сваке културе, али и као резултат интеракција између различитих култура током историје. Крајњи исход оваквог приступа је холистичко сагледавање гастрономије. Студијски програм Гастрономија обезбеђује дипломираним студентима компетенције за обављање следећих послова:

- послове менаџмента у гастрономији;
- пласмана гастрономских производа;
- реализацију процеса и операција у процесу производње хране.

Струковни менаџер за гастрономију има професионални статус који му обезбеђује компетентно доношење одлука у свим фазама настанка и реализације различитих врста гастрономских производа.