

## 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.

### 3. РЕСТОРАТЕРСТВО

Студијски програм Ресторатерство садржи све елементе предвиђене Законом о високом образовању и стандардима. Стандарди који описују структуру студијског програма струковних студија Ресторатерство, 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.

#### РЕСТОРАТЕРСТВО I

**Циљеви:** Студенти треба да упознају ресторатерство као грану угоститељско туристичке привреде, као и факторе који имају утицај на његов развој. Треба да упознају са процеспружања услуга хране и пића, организацију пружања услуга према типу угоститељских пословних јединица, значај повезивања теоријског знања и практичне примене стечених знања

**Исходи:** Студенти треба да стекну теоретска знања и практичне вештине у пружању ресторатерских услуга, да се оспособе да самостално раде и да стечена знања примене у пракси

#### ИЗГРАДЊА И ОПРЕМАЊЕ ХОТЕЛСКИХ ОБЈЕКТА

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

## **ЕКОНОМИКА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**Циљеви:** 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:** Стицање знања из области Економике у хотелијерству која се у суштини свODE 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**

**Циљеви:** Оспособљавање студената за усмену и писану комуникацију

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

## **ПОСЛОВНО ПРАВО**

**Циљеви:** 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:** 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.

## **РЕСТОРАТЕРСТВО II**

**Циљеви:** Студенти треба да упознају ресторатерство као грану угоститељско туристичке привреде, факторе који утичу на његов развој, процес пружања услуга хране и пића, организацију и пружање услуга у различитим угоститељским пословним јединицама, те да схвате важност повезивања теоријског изучавања и практичне примене знања из ове области.

**Исходи:** Студенти треба да сагледају све фазе пословања у различитим типовима ресторана, да се оспособе да раде самостално и да стечена знања примене у пракси.

## **ХОТЕЛСКИ МАРКЕТИНГ**

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

**Исходи:** Изучавањем маркетиншких метода у пружању хотелских услуга подстиче се професионално прилагођавање рада и пословања жељама 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.

### **ОСНОВИ ХОТЕЛИЈЕРСТВА**

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

### **СОЦИОЛОГИЈА**

**Циљеви:** Изучавањем социологије стиче се знање о најопштијим категоријама друштва, законитостима друштвеног развика, 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:** 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**

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

**ИСХОДИ:** Стечена 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**

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

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

### **ПОСЛОВНИ РУСКИ ЈЕЗИК 1**

**ЦИЉЕВИ:** 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 етнокултуролошка знања о иностраној (руској) клијентели.

ИСХОДИ: На крају II семестра наставе из руског стручног језика 1, 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**

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

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

### **ФРАНЦУСКИ ЈЕЗИК 1**

ЦИЉЕВИ: 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: Стечена знања треба да омогуће основну комуникацију на француском језику на радном месту, усмену и писмену.

### **ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК 1**

ЦИЉЕВИ: 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: Стечена знања треба да омогуће основну комуникацију на италијанском језику на радном месту, усмену и писмену.

### **НЕМАЧКИ ЈЕЗИК 1**

ЦИЉЕВИ: Студент треба да стекне елементарна знања из граматике, стручне и опште лексике, како би могао да савлада најчешће ситуације у комуникацији са гостом са немачког говорног подручја

ИСХОДИ: Стечена знања треба да омогуће основну комуникацију на немачком језику на радном месту, усмену и писмену.

### **ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК I**

ЦИЉЕВИ: 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.

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

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.).

### **СИСТЕМИ РЕСТОРАТЕРСКИХ УСЛУГА**

**ЦИЉЕВИ:** Циљ *Система ресторатерских услуга* је да кроз теоријску наставу и практичне вежбе, као и активно учешће, студенти упознају системе пословања који се примењују у пружању услуга у ресторатерству. Циљ је да се одаберу оптимални системи у одређеним објектима.

**ИСХОДИ:** Повезивање теоретских и практичних знања је основа за оспособљавање студената да самостално одређују и реализују послове и циљеве у ресторатерству.

### **ОРГАНИЗАЦИЈА РАДА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

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

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

### **ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ И ПИЋА**

**ЦИЉЕВИ:** Циљ Технологије робе и пића са исхраном је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину квалитета робе, стандарде и остале прописе о квалитету робе, као и принципе савремене исхране и стекну неопходна знања о квалитету прехранбених производа, животних намирница, алкохолних и безалкохолних пића.

**ИСХОДИ:** Стиче се увид у сортимент прехранбених производа (биљног и животињског порекла), алкохолних и безалкохолних пића. Студент стиче знања о сировинама, производњи критеријумима квалитета, чувања и складиштења роба које се перманентно употребљавају у хотелијерству. Истовремено се упознаје са принципима и планирањем правилне исхране засноване на међународним препорукама Светске здравствене организације и Организације за храну и пољопривреду FAO. Стицањем знања из области технологије робе и пића са исхраном, сортиментом прехранбених производа и пића, њиховог квалитета и складиштења као и принципа правилне исхране. Студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.

### **РАЧУНОВОДСТВО ХОТЕЛСКИХ ПРЕДУЗЕЋА**

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

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

## **ПЕРСОНАЛНИ МЕНАџМЕНТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**ЦИЉЕВИ:** 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:** 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**

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

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

## **ИНФОРМАТИКА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

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

## **ОСНОВИ ГАСТРОНОМИЈЕ**

**ЦИЉЕВИ:** Да студенте упозна са гастрономијом и њеним гранама и везама унутар хотелијерских и ресторатерских објеката; да студенте упозна с гастрономским производима; да студенте упозна са гастрономском администрацијом, обрачунима, калкулацијама, маржом.

**ИСХОДИ:** Предмет доприноси стицању знања и вештина кроз упознавање с гастрономским производима. Студент се оспособљава да своја знања примени у пракси и да свој допринос практичној гастрономији усмереној ка задовољавању потреба и сатисфакцији потрошача

## **ПОСЛОВНИ ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК 2**

**ЦИЉЕВИ:** 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: 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**

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

ИСХОДИ: 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**

ЦИЉЕВИ: 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: 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**

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

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

## **НЕМАЧКИ ЈЕЗИК II**

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

## **ЕНГЛЕСКИ ЈЕЗИК II**

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

**ЦИЉЕВИ:** 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**

**ЦИЉЕВИ:** 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:** Стечена знања треба да омогуће несметану комуникацију на француском језику на радном месту, усмену и писмену.

## **ИТАЛИЈАНСКИ ЈЕЗИК 2**

**ЦИЉЕВИ:** 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:** Стечена знања треба да омогуће nesmetanu комуникацију на италијанском језику на радном месту, усмену и писмену.

## **КЕТЕРИНГ**

**ЦИЉЕВИ:** Циљ кетеринга је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину, карактер и специфичности кетеринг услуга и стекну знања неопходна за успешно бављење кетеринг пословима.

**ИСХОДИ:** Стицањем знања из области кетеринг услуга студенти се оспособљавају за примену ових знања у пракси.

## **ПРОМОЦИЈА И ПРОДАЈА У РЕСТОРАТЕРСТВУ**

**ЦИЉЕВИ:** Упознавање студената са промоцијом као компонентом маркетинг микса, са посебним акцентом на специфичностима промоције у хотелијерству. Схватање значаја промоције за успешност продаје. Комплексно сагледавање свих аспеката продаје у ресторатерству. Овладавање вештинама продаје.

**ИСХОДИ:** Овладавање теоријским знањима везаним за промоцију и продају и могућност примене у ресторатерству. Способност праћења ефеката планираних и пројектованих промотивних акција на унапређењу продаје у ресторатерству. Овладавање техником промоције и продаје угоститељских услуга и оспособљавање студената да користе методе економско-финансијске и тржишне анализе пословања ресторана.

## **РЕСТОРАТЕРСКИ МЕНАЏМЕНТ**

**ЦИЉЕВИ:** Да се менаџмент концепција примени у ресторатерству и студент оспособи да самостално организује посао и оптимално користи простор, средства и

кадрове. Повезивање теоретских и практичних аспеката у менаџмент концепцији. Техника рада, планирање и руковођење. Примене менаџмент концепције у малим, средњим и великим ресторанима.

ИСХОДИ: Студенти се оспособљавају да самостално обављају послове у ресторатерству, правилно рукују инвентаром, познају све начине организовања послова у ресторану, да буду добри извршиоци и самостално организују службе у ресторану (банкет сали, бару, кафани, пансиону и сл.).

### **БАНКЕТ МЕНАЏМЕНТ**

ЦИЉЕВИ: Циљ предмета Банкет менаџмент је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да, по завршетку својих студија, потпуно самостално (у домену својих пословних активности) организују сваку врсту свечаности од рођенданских славља до међународних конгреса са велики бројем званица. Нормативи који се примењују код оваквих врста пријема (пића, храна и др.). Састављање свих врста понуда, израда каталога услуга и сл.

ИСХОДИ: Стицање знања из области банкет менаџмента; функција менаџмента; састављање свих врста понуда везаних за пословне и приватне врсте пријема и обода; пружање услуга на свечаним пријемима и ободима; пријем и протокол

### **ПОСЛОВНИ НЕМАЧКИ ЈЕЗИК III**

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

ИСХОДИ: 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**

ЦИЉЕВИ: 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: 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**

ЦИЉЕВИ: 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: 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**

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

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

### **ИНОВАЦИЈЕ У РЕСТОРАТЕРСТВУ**

**ЦИЉЕВИ:** Овладавање најновијим трендовима из ресторатерства, сходно савременом стилу живота и потребама различитих тржишних преференција и потрошачког понашања корисника ресторатерских услуга.

**ИСХОДИ:** Омогућена је оспособљеност за препознавање нових пословних прилика, имплементацију иновација и сагледавање њихових ефеката у пракси. Обезбеђује се лидерски приступ ресторатерству и реалном сагледавању визије будућности.

### **ПРЕДУЗЕТНИЧКИ МЕНАџМЕНТ**

**ЦИЉЕВИ:** 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:** 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)

### **ПОСЛОВНА ПСИХОЛОГИЈА У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ**

**ЦИЉЕВИ:** Циљ предмета је развијање разумевања психолошких аспеката пословности и улоге психолошких сазнања у њеном развоју. Студенти по завршеном курсу бивају оспособљени за примену теоријских и практичних приступа хотелској, односно угоститељској организацији ради развоја пословне ефикасности и радне компетентности. У смислу постизања поменутог циља, интегришу се широки спектар теорије и праксе психологије, ради њене примене у контексту хотелијерске, односно угоститељске организације. Неговање критичког става према савременој теорији и пракси, учења базираног на искуству, као и оспособљавање за перманентно самостално усавршавање по завршеним студијама.

**ИСХОДИ:** По завршеном курсу, студент поседује способност организоване примене знања о људском понашању и могућности примене ради побољшања интерперсоналног задовољства и продуктивности на послу. Студент поседује практичне вештине које примењује ради утицаја на интерперсоналне и интраперсоналне односе на послу. Истовремено, у току курса бива обучен да ефективно разуме спонтано понашање и односе на послу како би конструктивно давао допринос функционисању процеса рада у оквиру хотелске, односно ресторанске радне групе.

### **МЕНАџМЕНТ БАРОВА И КАЗИНА**

**ЦИЉЕВИ:** Циљ предмета је да кроз теоријску и практичну наставу оспособи студенте да схвате суштину потребе развоја барова и успешности пословања ва уз остваривање максималног квалитета услуга које се гостима нуде, при чему се тежи остваривању најповољнијих финансијских резултата.

**ИСХОДИ:** Студенти се припремају и оспособљавају да у пракси примене стечена знања из области менаџмента барова, функција менаџмента барова (планирање, организовање, запошљавање, контрола), састављања инструмената продаје са уприличеним асортиманом, прилагођеним тражњи корисника барских услуга, као и да упознају системе организације рада барова и начина пружања услуга, као и да потпуно савладају вештина које се примењују у миксологији..

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

**ЦИЉЕВИ:** 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:** 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**

**ЦИЉЕВИ:** 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 Ресторатерство могуће је идентификовати одређене кључне групе предмета или тематске блокове. Први блок се односи на стручно-апликативне предмете који 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

Р е д. б р.	Шифра предме та	Назив предмета	Семестар	ЕСП Б
1.	РЕАРО 11	Ресторатерство I	Први	7
2.	ИЗОРО 12	Изградња и опремање хотелских објеката	Први	4
3.	РЕБРО2 6	Ресторатерство II	Други	7
4.	ОХОРО 29	Основи хотелијерства	Други	4
5.	СРУРО 31	Системи ресторатерских услуга	Трећи	6
6.	ТХПРО 33	Технологија хране и пића	Трећи	4
7.	КЕТРИ 49 ППРРИ 410	Кетеринг / Промоција и продаја у ресторатерству	Четврти	6
8.	ГМНГО 51	Основи гастрономије	Пети	4
9.	РМНРО 51	Ресторатерски менаџмент	Пети	4
10.	БМНРО 52	Банкет менаџмент	Пети	5
11.	ИНРРИ 54	Иновације у ресторатерству	Пети	4
12.	МБКРИ 69	Менаџмент барова и казина	Шести	4
1	ЗБХРИ6	Санитарна заштита и безбедност у	Шести	4

3.	4	хотелијерству		
1	ППХРИ	Пословна психологија у хотелијерству	Шести	4
4.	68			
Укупно ЕСПБ				67

Други тематски блок чине стручни предмети:

### Стручни предмети

Ре д.б р.	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 II	Трећи и четврти	5
10.	СТЈРИ3412	Страни језик II	Трећи и четврти	5
11.	ПСЈВРИ53	Пословни страни језик III	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.	ППРО15	Пословно право	Први	4
2.	СЦПРО29	Социологија	Други	3

3.	РХПРО34	Рачуноводство хотелских предузећа	Трећи	3
4.	ИНФРО47	Информатика у хотелијерству	Четврти	5
5.	МНУРИ610	Педагогија и методика наставе у хотелијерству	Шести	4
Укупно ЕСПБ				19

Најзад, условно речено последњу групу предмета чине страни језици, који омогућавају студентима 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 усмена и писмена комуникацију на радном месту. Знања из граматике, стручног речника и општих појмова. Сналажење у најчешћим ситуацијама у комуникацији са странцима. Стицање знања из области педагогије. Усвајање основних знања из методике наставе у хотелијерству

На основу упоредног и синтезног приказа циљева и исхода предмета на студијском програму Ресторатерство могуће је идентификовати кључне тематске блокове на којима се базира овај програм. Пре свега ради се о базном стручно-апликативном блоку предмета који се односи на Ресторатерство у ужем смислу, а који чини језгро овог студијског програма. Овде, такође, долази до интерактивног прожимања овог студијског програма са програмима Хотелијерство и Гастрономија, односно са релевантним предметима са ових смерова, како би се остварило контекстуално и интегрално сагледавање и разумевање овог феномена. На овај начин се обезбеђује добро избалансиран приступ изучавању ресторатерства, чиме се избегава преуска фокусираност на занатске, уско стручне и техничко-оперативне аспекте услуживања. Такође треба истаћи да се ресторатерство паралелно анализира кроз две кључне димензије, а то су различите врсте ресторана интегрисаних у хотелске објекте, као и бројни типови независних ресторана који послују као самосталне јединице у просторном и економском смислу. На овај начин се студентима симултано омогућава мултидисциплинарни, интердисциплинарни и трансдисциплинарни увид у ресторатерство. Крајњи исход оваквог приступа је холистичко сагледавање ресторатерства.

### ЗАКЉУЧАК

На основу приказане упоредне анализе и синтезе циљева и исхода свих предмета на сва три студијска програма (Гастрономија, Хотелијерство,

Ресторатерство) Високе хотелијерске школе струковних студија, могуће је идентификовати кључне принципе и извести одређене закључне опсервације. Пре свега може се констатовати да су сва три студијска програма јасно међусобно диференцирана и дефинисана кроз базне групе предмета (хомогена стручно-апликативна језгра појединачних програма), који у највећој мери детерминишу циљеве и исходе сваког програма. Међутим, паралелно постоје и заједнички академско-општеобразовни и стручни предмети који се могу груписати у посебне целине, а који се изучавају на свим смеровима. Најзад, поједини стручно-апликативни предмети се унакрсно преносе између студијских програма (често у измењеној и редуцираној форми прилагођеној датом студијском програму) како би се остварио интерактиван однос између студијских програма, односно како би се избегао уско фаховски приступ, а реализовао холистички концепт студија. На овај начин дипломирани студенти ВХШ, на сваком студијском програму, поседују и довољна професионална знања из стручних предмета са других студијских програма, што им даје основе да буду комплетни стручњаци, али и могућност да кроз праксу, у зависности од личних афинитета и могућности запошљавања, изврше професионалну преоријентацију у односу на базни студијски програм на коме су дипломирали. Тиме се омогућава већа еластичност при запошљавању у различитим привредним организацијама, као и остварење успешне професионалне каријере. Студијски програм Ресторатерство обезбеђује дипломираним студентима компетенције за обављање следећих послова:

- послове менаџмента ресторатерских објеката;
- пласмана ресторатерских услуга;
- реализацију процеса и операција у сектору хране и пића.

Струковни менаџер за ресторатерство има професионални статус који му обезбеђује компетентно доношење одлука у свим фазама настанка и реализације ресторатерског производа.