

С обзиром да ВХШ организује наставу на четири смера, наставни планови и студијски програми конципирани су тако да се одржи јединствен модел студирања у погледу постојања заједничких предмета, броја предмета по годинама и укупног броја предмета, уз одговарајући кредитни систем. На првој години, на два студијска програма (Ресторатерство, Гастрономија), има по 11 предмета, а на студијском програму Хотелијерство 12. Од тога је шест предмета заједничко за све смерове. Међу њима су два академско-општеобразовна (Пословно право и Социологија) и четири стручна (Изградња и опремање хотелских објеката, Економика у хотелијерству, Пословне комуникације у хотелијерству, Хотелски маркетинг). На првој години се уочава постепено увођење у уже сегменте угоститељске струке, постојањем по два апликативно-стручна предмета који носе називе студијских програма, и то на нивоу I у првом семестру и на нивоу II у другом семестру (Хотелијерство I и Хотелијерство II, Ресторатерство I и Ресторатерство II, Гастрономија I и Гастрономија II). На првој години свих студијских програма се такође уочава постепено увођење у изборност, с обзиром да статус изборних предмета имају само страни језици. Опредељење за овакав концепт у погледу изборности је одраз става да студенти током прве године још увек не могу имати довољно изграђену свест о сопственим уже стручним афинитетима. На овај начин се избегавају неповољне последице евентуалног неадекватног избора предмета од стране студената.

На другој години има пет заједничких предмета на сва четири студијска програма (Организација рада у хотелијерству, Информатика у хотелијерству, Рачуноводство хотелских предузећа, Персонални менаџмент у хотелијерству и Пословне финансије у хотелијерству. Ради се о академско-општеобразовним и стручним предметима који упућују на стицање менаџерски профилисаних знања. Уже стручно усмеравање, концепцијски осмишљено на првој години, огледа се у стручно-апликативним предметима за сваки од три студијска програма (Националне гастрономије, Системи ресторатерских услуга, Пословање рецепције и хотелског домаћинства). На првој и другој години такође је уочљив интегрални приступ изучавању хотелијерства и тежња ка изградњи комплексно образованих кадрова који ће бити способни за рад у свим његовим секторима. То се манифестује у приступу да студенти сваког студијског програма као обавезне имају апликативно-стручне предмете који су носиоци других студијских програма, али у скраћеној варијанти, сведеној на основе и статус стручних предмета на другим смеровима. Тако студенти Гастрономије по један семестар изучавају Основе ресторатерства и Основе хотелијерства, студенти Ресторатерства Основе хотелијерства и Основе гастрономије, студенти Хотелијерства Основе гастрономије и Основе ресторатерства. Поред страних језика који су изабрани на првој години, студентима се на другој години, у четвртном семестру пружа могућност избора једног од два апликативно-стручна предмета. Изборни предмети су посебно профилисани за поједине студијске програме и омогућавају избор између бављења планирањем, промоцијом и продајом, или уже оријентације према процесима производње и услуга. Сматра се да у четвртном семестру студент може на прави начин да препозна своје склоности и правце њиховог даљег развијања.

На трећој години студија долази до изражаја специјализација сваког студијског програма, профилисањем специфичних апликативно-стручних предмета, како у домену основних, тако и у домену изборних предмета. У петом

семестру задржава се концепт изборности из четвртог семестра, док се у шестом проширује, с обзиром да се студентима нуди могућност да од пет предложених предмета изаберу три. При томе је видљива доследност у интегралном приступу изучавању хотелијерства, која се огледа у могућности да се студенти одреде за изборни предмет са других смерова (студијских програма). Евентуално одређење за предмет Педагогија и методика наставе у хотелијерству, указује на спремност ВХШ да образује наставни кадар за потребе средњих стручних школа из области хотелијерства. Увођење пословног страног језика на трећој години (пети семестар) показује савремену међународно менаџерски оријентисану образовну концепцију ВХШ. Одређење за један обавезан заједнички предмет на трећој години свих студијских програма (шести семестар) - Менаџмент квалитета у хотелијерству, указује висок ниво свести о пресудној улози квалитета услуга и производа у хотелијерству за успешан менаџмент и комплетно пословање у овој делатности.

Развијање креативности студената огледа се у подстицању њихове самосталности кроз менторски рад, и израду пројектног рада као својеврсну припрему за дипломски рад и успешно окончање трогодишњих основних студија.

**Начин оцењивања** конципиран је тако да обезбеђује пуну сарадњу студената и наставника током трајања наставе из сваког предмета. Увођењем више различитих елемената који чине структуру оцене и слободом њиховог комбиновања уважава се специфичност појединих предмета. То се посебно односи на стручно-апликативне, пре свега практично оријентисане предмете, где се различитим видовима провере знања (колоквијуми, домаћи задаци, практични радови) у току теоријске, а нарочито практичне наставе, обезбеђује остваривање одређеног броја бодова који пружа гарацију за успех на завршном испиту.

Посебан аспект подстицања самосталности студената постиже се **стручном праксом**. Висока хотелијерска школа обезбеђује своји студентима квалитетну стручну праксу у реномираним угоститељским објектима са којима има дугорочну сарадњу. Током вежби комбинују се савремене менаџерске технике са практичним вештинама како би се одговорило савременим трендовима у гостопримној индустрији. Оптимална комбинација елемената пружа студентима висок квалитет образовања који их оспособљава да се суоче са изазовима високо конкурентног тржишта туризма и хотелијерства. Специфичност ВХШ је у томе што још током студија, кроз праксу припрема студента за рад у реалном пословном окружењу, тако да су по добијању дипломе у потпуности спремни да се укључе у рад.

Оптимизација односа између теоријске и практичне наставе и стручне праксе, као и односа између академско-општеобразовних, стручних и стручно-апликативних предмета, огледа се у фонду сати и на њему заснованом кредитном систему. Стручно-апликативни предмети носе највећи број кредита, али се исто тако уочава запажен број кредита дат страним језицима. У првој и другој години однос између наставе и стручне праксе изражен бројем кредита је 48 према 12, а у трећој 38 према 12, с тим што је 10 кредита намењено изради дипломског рада. Овакав кредитни систем још једном потврђује да је ВХШ у потпуности посвећена образовању кадрова комплексног стручног профила, истовремено менаџерски оријентисаних, практично инструктираних и добро поткованих знањем страних језика, што све пружа гаранцију за њихово што брже и лакше укључивање у пословање не само домаћег, већ и међународног хотелијерства. Све ово потврђују и стручна звања која свршени студенти ВХШ добијају по завршетку основних трогодишњих студија.

## КВАНТИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ АНГАЖОВАЊА СТУДЕНАТА

Специфичности ВХШ у погледу изводљивости студијских програма долазе до пуног изражаја у контексту изабраних квантитативних показатеља, представљених у табелама које следе.

Студијски програм	Основне студије		
	I	II	III
<b>ХОТЕЛИЈЕРСТВО</b>			
Укупно ангажовање током године (број сати)	<b>1705</b>	<b>1675</b>	<b>1495</b>
Укупно ангажовање на основу теоријског рада (број сати)	<b>870</b>	<b>810</b>	<b>630</b>
Укупно ангажовање на основу практичног рада (број сати)	<b>835</b>	<b>865</b>	<b>865</b>
Однос између теоријског и практичног рада (%)	<b>51:49</b>	<b>48:52</b>	<b>42:58</b>
Рад у школи (број сати)	<b>1270</b>	<b>1270</b>	<b>1120</b>
Рад код куће (број сати)	<b>435</b>	<b>405</b>	<b>375</b>
Однос између рада у школи и рада код куће (%)	<b>74,5:25,5</b>	<b>76:24</b>	<b>75:25</b>

<b>Студијски програм</b>	<b>Основне студије</b>		
<b>РЕСТОРАТЕРСТВО</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>
Укупно ангажовање током године (број сати)	<b>1690</b>	<b>1645</b>	<b>1495</b>
Укупно ангажовање на основу теоријског рада (број сати)	<b>840</b>	<b>810</b>	<b>630</b>
Укупно ангажовање на основу практичног рада (број сати)	<b>850</b>	<b>835</b>	<b>865</b>
Однос између теоријског и практичног рада (%)	<b>50:50</b>	<b>49:51</b>	<b>42:58</b>
Рад у школи (број сати)	<b>1270</b>	<b>1240</b>	<b>1120</b>
Рад код куће (број сати)	<b>420</b>	<b>405</b>	<b>375</b>
Однос између рада у школи и рада код куће (%)	<b>75:25</b>	<b>75:25</b>	<b>75:25</b>

<b>Студијски програм</b>	<b>Основне студије</b>		
<b>ГАСТРОНОМИЈА</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>
Укупно ангажовање током године (број сати)	<b>1705</b>	<b>1645</b>	<b>1465</b>
Укупно ангажовање на основу теоријског рада (број сати)	<b>835</b>	<b>750</b>	<b>570</b>
Укупно ангажовање на основу практичног рада (број сати)	<b>870</b>	<b>895</b>	<b>895</b>
Однос између теоријског и практичног рада (%)	<b>51:49</b>	<b>46:54</b>	<b>39:61</b>
Рад у школи (број сати)	<b>1270</b>	<b>1270</b>	<b>1120</b>
Рад код куће (број сати)	<b>435</b>	<b>375</b>	<b>345</b>
Однос између рада у школи и рада код куће (%)	<b>74,5:25,5</b>	<b>77:23</b>	<b>76:24</b>

Имајући у виду наведене податке, као и међусобне односе, произлазе одређени закључаци. Однос између теоријског и практичног рада благо варира по појединим студијским програмима. Уствари, идући од прве ка трећој години студија, опада учешће теорије ( од 51 до 39%), односно расте учешће праксе (49 до 61%). Нешто изразитија оријентација на пактричан рад уочава се на студијском програму Гастрономија. То је и разумљиво, с обзиром да се на овим студијским програмима посебно инсистира на практичним знањима и вештинама, материјализованим кроз конкретне гастрономске производе. Тенденција повећања праксе приближавањем завршној години студија показује потребу да се дипломирани студенти припреме за суочавање са радом у реалном окружењу и одражава пажљиво уравнотежен однос између теорије и праксе. Поред тога, када је реч о односу између рада у Школи и рада код куће, постоји практично константан однос: 75 % времена студент је везан за Школу, а 25 % за рад у кући. Варијације између година су минималне и не прелазе 1,5%. Дакле, може се констатовати да су студијски програми на ВХШ пажљиво избалансирани, било да се ради о односу између теоријске и практичне наставе, или о односу између рада код куће и рада у школи. Оптерећење студената је пажљиво изнивелисано, при чему се водило рачуна и о времену за одмор, али се превасходно уважавала чињеница да успешна реализација образовног процеса у овој специфичној делатности захтева знатно ангажовање студената током године.