

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА  
СТРУКОВНИХ СТУДИЈА  
БЕОГРАД

# ИНФОРМАТОР

ЗА УПИС СТУДЕНАТА  
У ПРВУ ГОДИНУ СТУДИЈА  
У ШКОЛСКОЈ 2018/2019. ГОДИНИ

НА ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ



БЕОГРАД, 2018. године

## **ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА**

Адреса за слање пошљака: **11030 Београд**, поштански **преградак 36**

### *Телефони:*

Директор	+381 11 254 3972
Студентска служба	+381 11 254 7255
Студентска пракса	+381 11 254 5787
Рачуноводство	+381 11 254 7884
Факс	+381 11 254 7884

Имејл адреса: ***info@vhs.edu.rs***  
***vhsric@gmail.com***

Интернет адреса: ***www.vhs.edu.rs***  
***вхш.срб***

Текући рачун **840-1819666-96**  
ПИБ: **101 019 537**

### *Локација:*

Кнеза Вишеслава 70, општина Чукарица, Баново Брдо

### *Ближа локација:*

Школа се налази у **Кошутњаку**, а у непосредној близини су ресторани Голф и Кафаница као и Републички хидро-метеоролошки завод Србије.

### *Саобраћајне везе:*

Аутобуси: 23 и 53

Силазна станица код Факултета за физичко васпитање.

### *Издавач:*

Висока хотелијерска школа струковних студија Београд

### *За издавача:*

Др Славољуб Вићић, директор

### *Аутор шкскша:*

Светлана Радосављевић, секретар

### *Штампа:*

Штампарија **СЗГР „RBS PRESS“**, Београд

## САДРЖАЈ

1. О ШКОЛИ .....	6
2. НАСТАВНЕ И СТРУЧНЕ БАЗЕ .....	7
3. МЕЂУНАРОДНА САРАДЊА.....	8
4. ШКОЛСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ.....	9
5. НАГРАДЕ ШКОЛЕ .....	9
6. МЕЂУНАРОДНА ТАКМИЧЕЊА И ТРОФЕЈИ СТУДЕНАТА.....	10
7. НАША ЗАЈЕДНИЧКА МИСИЈА.....	14
8. ПРЕГЛЕД СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА.....	15
9. СТРУКТУРА КУРИКУЛУМА СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА ОСНОВНИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА.....	17
10. СТРУКТУРА КУРИКУЛУМА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА.....	24
11. СПРОВОЂЕЊЕ КОНКУРСА ЗА УПИС УПИС У ПРВУ ГОДИНУ ОСНОВНИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА.....	25
УПИС НА СПЕЦИЈАЛИСТИЧКЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ .....	43
12. ПРАВИЛА СТУДИЈА .....	48
13. ЕТИЧКИ КОДЕКС.....	54
14. КАРИЈЕРА.....	57
15. ДИЈАГРАМ СТУДИЈА У СРБИЈИ.....	60
16. УПУТСТВО ЗА ПОПУЊАВАЊЕ НАЛОГА ЗА УПЛАТУ .....	61
17. ПРИЈАВА ЗА УПИС.....	65



## ДОБРО ДОШЛИ! - WELCOME!

Добро дошли у школу са најдужом традицијом практичне наставе и стручне праксе у високом образовању Србије.

Са нама Вам се пружа шанса за развој каријере, стицање специфичних знања, лични рад, контакте и комуникацију са професионалцима и привредним субјектима у области хотелијерства и туризма. Образовни систем Школе омогућава брзо запошљавање у земљи и иностранству.

На почетку нашег трогодишњег дружења и учења, у времену високих стандарда рада и технологије, желимо да не заборавите да носите енергију наших заједничких корена уткану у чувено гостопримство ових простора.

Нека традиционална радост примања ГОСТА и његово задовољство буду неизоставни део Вашег професионализма са високим стандардом услуга!

Имаћете успехе - личне, професионалне и економске.

Ваши успеси су карика у ланцу успеха Ваше породице, наше Школе и наше земље!

На коју год страну света да кренете кроз наше капије знања, доћи ћете до светских звања!

Ваша успешна каријера почиње са нама!

Са жељом да успешно студирате и стекнете своју диплому.

Срдачно!  
Др Славољуб Вићић  
Директор

# 1. О ШКОЛИ

Висока хотелијерска школа је државна школа, основана 1974. године као виша школа и дуго је представљала највиши степен образовања у хотелијерству Србије и ширег региона. Своје наставне планове и програме је непрекидно унапређивала и усклађивала са сродним установама туристички најразвијенијих земаља као што су: Швајцарска, Француска, Енглеска, Холандија, САД и сл.

До 2002. године Школа има двогодишње студије вишег образовања на смеровима: Хотелијерство, Ресторатерство, Посластичарство са пекарством и Гастрономија, а од 2002. године трогодишње примењене студије вишег образовања.

Школа је 2007. године са успехом завршила процес акредитације чиме је добила статус високошколске установе у складу са Законом о високом образовању. Тада су акредитовани студијски програми: Хотелијерство, Ресторатерство и Гастрономија.

У 2012. години Школа је добила другу, а 2017. трећу акредитацију установе и сва три студијска програма.

Специфичан систем практичне наставе (1540 сати кроз три године студија) као део укупног наставног процеса, реализује се у малим групама у реномираним хотелима и ресторанима у Београду, широм Србије, Црне Горе, Грчке, Шпаније, Русије, Немачке, Пољске, Словачке, Словеније, Француске, Бугарске, Кипра, Швајцарске, Велике Британије, Турске, Мексика, Малте, Кине и САД-а.

Од оснивања до данас, програмски концепт Школе је добар спој теорије и праксе што дипломираним студентима омогућава брзо укључење у процесе рада предузећа, односно у производне, услужне и менаџерске послове.

Искуства и знања стечена у овом динамичном наставном процесу који се великим делом реализује у хотелима и ресторанима различитих локација, типова, култура, организације и структуре и персонала и гостију омогућава студентима међународну мобилност и брзо запошљавање.

## 2. НАСТАВНЕ И СТРУЧНЕ БАЗЕ

Зграда Школе се налази на Кошутњаку, у заштићеном зеленом појасу Београда у непосредној близини Аде Циганлије, два факултета Универзитета у Београду и разних спортских терена. Доградњом, надградњом и реконструкцијом увећан је школски простор тако да сада Школа има око 3800 m<sup>2</sup>. Изграђена је нова Библиотека са читаоницом, Кабинет за информатику и Кабинет за гастрономију а у току је израда Кабинета за ресторатерство.

Школа има развијену мрежу партнера која укључује интернационалне и домаће хотелске и угоститељске компаније. Оне обезбеђују стручне праксе и послове за студенте (**internship**), па тиме доприносе високом квалитету програма. Школа са њима закључује уговоре о пословној сарадњи чиме они постају наставна, односно стручна база Школе.

Програме стручне праксе реализујемо у: Србији, Грчкој, Русији, Немачкој, Пољској, Словачкој, Француској, Црној Гори, Шпанији, Турској, Бугарској, Италији, Словенији, Мађарској, Украјини, Холандији, Норвешкој, Шведској, Швајцарској, Малти, Републици Српској, Великој Британији, Мексику, Кини, Албанији и САД-у.

Део вежби из стручних предмета реализујемо и у угоститељским објектима Београда.

Посебно је била успешна сарадња са хотелом Claridge's из групе Savoy у Лондону, у ком је велики број студената Школе обавио своју праксу и постигао успешну интернационалну каријеру.

### 3. МЕЂУНАРОДНА САРАДЊА

Препознатљиви смо по динамичној међународној сарадњи. Учлањени смо у међународне асоцијације: АЕНТ (Association Europeenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme-Diekirch, Luxembourg), AMFORTH (Association Mondiale pour la Formation Hoteliere et Touristique Motmorency, France), ATLAS (Association for Turism and Leisure Education-Arnhem, Netherlands) и International CHRIE (Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education).

У октобру 2014. године били смо домаћини европског шампионата и годишње конференције АЕНТ са учешћем представника из 32 европске земље.

Одржавамо континуирану сарадњу са сродним школама и факултетима у Пољској, Словачкој, Чешкој, Француској, Русији, Украјини, Турској, Грчкој, Немачкој, Словенији и Македонији, размену студената на стручној пракси и учешће на конгресима. До сада је око 200 страних студената обавило стручну праксу у нашој земљи, а просечно 500 студената Школе сваке године стиче практична искуства у иностранству.

Са циљем да окупимо све субјекте у области хотелијерства у региону и убрзамо процесе информација и промена, до сада смо, почев од 2003 године, успешно организовали шест међународних конгреса хотелијерства - ХОТЕЛПЛАН. Конгресе организујемо под покровитељством Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Министарства трговине, туризма и телекомуникација и Привредне коморе Србије као и уз подршку Туристичке организације Србије. Научна и стручна јавност показује велико интересовање па се и ове године, на седмом конгресу, очекују радови аутора из већине европских земаља.



## 4. ПУБЛИКАЦИЈЕ

Школа је издавач првог часописа за теорију и праксу хотелијерства ХОТЕЛЛИНК, почев од 2003 године.

## 5. НАГРАДЕ ШКОЛЕ

Школа је за свој рад добила и важна друштвена и јавна признања у земљи и иностранству:

- 2017. година - СВЕТОСАВСКА НАГРАДА за квалитет образовања стручних кадрова и развој међународне сарадње у области хотелијерства од Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије;
- 2017. година - „ТУРИСТИЧКИ ОСКАР ЗЛАТНО ТУРИСТИЧКО СРЦЕ Медитерана и Југоисточне Европе“ као Шампион дуалног образовања од Saacen International - Међународни центар за унапређење угоститељства и туризма;
- 2015. година - НАЈБОЉА ШКОЛА НА ТАКМИЧЕЊУ ГАСТРОНОМА, Алања-Турска;
- 2015. година - ПРВА ШКОЛА БАЛКАНА на такмичењу гастронома, Солун-Грчка;
- 2013. година - НАЈБОЉА ШКОЛА ХОТЕЛИЈЕРСТВА на такмичењу бруцоша, Giulianova-Италија;
- 2013. година - ПРВА ШКОЛА БАЛКАНА на такмичењу гастронома, Солун-Грчка;
- 2012. године - „Партнер хотелске индустрије“ у образовању од Привредне коморе Србије и Стручног часописа за савремено хотелијерство & туризам на IX форуму менаџера хотела & хотелских домаћинстава и представника привреде;
- 2012. године - Regionalni BIZNIS PARTNER за изразит допринос у едукацији и усавршавању знања и вештина и као знак пословне изузетности за исказану успешност, етичност и одговорност, Школа

је добила од MASS MEDIA INTERNATIONAL-a (www.bpartner.co.rs);

- Орден Вука Караџића трећег степена за 30 година успешног рада, додељен Указом о одликовању Председника Србије и Црне Горе;
- 2006. године - Туристичко златно срце од SACEN INTERNACIONAL-a;
- 2005. године - Туристички цвет за допринос развоју и унапређењу промоције туристичке понуде Србије од Туристичке организације Србије.

## 6. МЕЂУНАРОДНА ТАКМИЧЕЊА И ТРОФЕЈИ НАШИХ СТУДЕНАТА

Наши студенти редовно освајају медаље на европским и светским такмичењима, а баш тај део путовања и одмеравања снага са колегама у свету један је од најужбудљивијих делова студија и успомена за цео живот.

### I

Школа учествује сваке године, на Европском првенству хотелијерских и туристичких школа, чланица АЕНТ почев од 2006. године и такмичењу „бруцоша“ хотелијера у Италији, град Giulianova, почев од 2010. године. Студенти су освојили:

#### у Ирској 2006.

- Петар Гајић - специјална награда за куварство,
- у Италији 2007. - 5 медаља и специјално признање Школи за највећи број освојених медаља:
- Горан Ковачевић - златна медаља за куварство,
  - Лајош Чаки - златна медаља за посластичарство,
  - Никола Бушић - златна медаља за фламбирање,
  - Јадранка Суљић - сребрна медаља за рецепцију,
  - Марко Тошић - бронзана медаља за коктеле.

#### у Естонији 2008. - 2 медаље

- Милан Лекић - златна медаља за посластичарство,

- Марија Миладиновић - сребрна медаља за „House keeping and room service“.
- у Италији 2010.** „бруцоши“ Хотелијерства
- Невена Лазаревић и Влада Стојанов освојили су титулу шампиона.
- у Португалији 2010.** - 1 златна медаља
- Мина Мајсторовић, злато за сервис вина
- у Холандији 2011.** - 1 сребрна и 2 бронзане
- Милица Пилчевић - сребрна медаља за припрему и сервис кафе
- Јована Илић - бронзана медаља за рецепцију
- Душан Тодић - бронзана медаља за куварство
- у Македонији 2012.** - 2 златне медаље
- Бранко Кисић - златна за куварство
- Марија Спасић - златна за посластичарство
- у Италији 2013.** - „бруцоши“ Хотелијерства
- Кристина Ђемаловић и Вељко Благојевић освојили су титулу шампиона.
- У Француској 2013.** - 3 бронзане медаље
- Сузана Ђуровић - бронза за рецепцију
- Милош Трајковић - бронза за куварство
- Милош Кркелић - бронза за посластичарство.
- У Србији - Београду 2014.** - као домаћини у конкуренцији 540 учесника из 30 земаља - 8 медаља:
- Дамјан Луцић - злато за припрему и сервис кафе
- Урош Луковић - злато за рецепцију
- Нина Платиша - злато за менаџмент
- Марко Шошо - сребро за менаџмент
- Јована Зарков - сребро за туристичке дестинације
- Ненад Митић - бронза за модерну кухињу
- Кристина Радосављевић - бронза за посластичарство
- Душко Костадиноски - бронза за ресторански сервис

## II

Сваке друге године, марта месеца, на Међународном Сајму хране и пића **DETROP у Солуну у Грчкој** где се

одржава кулинарско такмичење Јужне Европе наши студенти Гастрономије су увек најтрофејнији:

**2009. године са 6 медаља:**

- Александар Станковић - 1 златна
- Данијел Марковић - 1 сребрна
- Бранислав Крстић - 1 бронзана
- Вања Пушкар - 1 бронзана
- Слободан Чавић - 1 сребрна
- Милан Лекић - 1 бронзана

**2011. са 11 медаља и GRAND PRIX пехаром за најбољу школу на Балкану:**

- Драгана Прашчевић - 2 златне медаље и 1 сребрна
- Игор Белошевић - 1 сребрна и 3 бронзана
- Ненад Милосављевић - 1 сребрна и 1 бронзана
- Александар Виноградов - 1 сребрна и 1 бронзана

**2013. године са 12 медаља и GRAND PRIX пехар за најбољу школу на Балкану:**

- Бранко Кисић - 1 златна, 1 бронзана и 1 мерит
- Марија Спасић - 1 сребрна и 1 бронзана
- Драгана Прашчевић - 3 сребрне
- Хорват Денеш - 1 сребрна и 1 бронзана
- Александар Томић - 2 сребрне

**2015. године са 16 медаља и GRAND PRIX пехар за најбољу школу на Балкану:**

- Младен Пршић - пехар за најбољег студент гастрономије, 2 злата, 1 сребро, 2 бронзе
- Милош Ђирић - 2 злата, 2 сребра, 2 бронзе
- Ивана Жанић - 2 бронзе
- Стефан Симић - 1 злато, 2 бронзе
- Урош Милосављевић - 4 мерита

**2017. године са 16 медаља:**

- Младен Пршић - 1 злата, 1 бронза, 1 мерит
- Милош Ђирић - 1 бронза
- Вујмиловић Александар - 1 сребро, 1 бронза, 2 мерита

- Комадина Марко - 2 сребра, 1 мерит
- Асановић Надица 1 бронза, 1 мерит
- Ђукић Милица, 1 бронза, 1 мерит

### III

**На Балканском купу који је одржан у Бургасу, Бугарска, март 2010. - 10 медаља:**

- Бошко Дамјанац - 2 златне
- Лазар Бркић - 3 златне
- Милан Малбаша - 2 златне
- Јовица Јовановић - 1 златна.
- Александар Станковић - 2 златне

### IV

**На Међународном такмичењу гастрономије и куварства у Алањи - Турска, 2015.- 4 пехара и 14 медаља:**

- Милош Ђирић- 1 пехар, 2 злата
- Младен Пршић, 2 пехара и пехар за најбољег шефа-јуниора, 4 злата, 1 бронза
- Иванка Крстичевић, 1 злато, 1 бронза
- Бранко Јовановић, 1 злато, 1 сребро, 1 бронза
- Димитрије Матијаш, 1 сребро, 1 бронза

**На Међународном такмичењу гастронома у Истанбулу, Турска, 2016.-2 медаље**

- Милош Ђирић, 1 сребро, 1 бронза

**На Међународном такмичењу гастронома у Будви, Црна Гора -2016 године, 3 медаље**

- Урош Милосављевић, 1 злато
- Милица Ђукић, 1 сребро
- Милош Ђирић, 1 сребро

**На Међународном такмичењу гастронома у Крањској Гори, Словенија 2016.- 3 медаље:**

- Александар Вујмиловић- 1 злато
- Милета Грбовић - 1 злато, 1 бронза

## 7. НАША ЗАЈЕДНИЧКА МИСИЈА

Укратко: креативност, естетика, брже иновације у хотелијерству, нови аранжмани традиционалне хотелијерско-угоститељске понуде, временови овог простора као туристичке атракције, нови догађаји, нове форме и у свему „Укус више“ истраживачки су задаци у будућности.

У Стратегији развоја Србије, туризам и хотелијерство су перспективни послови где постоји могућност отварања нових трајних места и стварање нових међународно конкурентних производа и услуга.

Наша заједничка мисија је истраживачка иницијатива и пројектовање кључних изазова стварања новог имиџа **ТУРИСТИЧКИ АТРАКТИВНЕ СРБИЈЕ**.

Школа има **РАЗВОЈНО ИСТРАЖИВАЧКИ ЦЕНТАР - РИЦ**, који окупља многе домаће и стране стручњаке из ове области. У плану РИЦ-а је неколико атрактивних пројеката у које ће бити укључени и студенти.

На путу ка европским интеграцијама комбиноваћемо традиционалне вредности са потребама нашег времена и стандардима јединственог образовног простора, како би Школа и даље јачала свој интегритет, препознатљивост, конкурентност и способност за развој.

## 8. ПРЕГЛЕД СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА

У складу са Законом о високом образовању, Школа је успешно акредитована 2007 године (Уверење број 612-00-1194/2007-04 од 02.06.2007. године и дозвола за рад број 612-00-916/2007-04 од 02.10.2007 године) чиме је стекла статус високошколске установе. Тада су акредитовани и **студијски програми Хотелијерство, Ресторатерство и Гастрономија**. Акредитација није трајна па је обавеза школе да тај процес обавља у законом одређеним роковима и то је учинила први пут 2012. а други пут 2017. године.

Школа врши и редовни процес самовредновања и на тај начин контролише и унапређује квалитет постојања. Извештаји о самовредновању су објављени на сајту школе.

Основне струковне студије су студије високог образовања првог степена, трају три школске године и имају 180 ЕСПБ бодова. У зависности од завршеног студијског програма (Хотелијерство, Ресторатерство или Гастрономија), дипломирани студенти стичу једно од следећих звања:

Струковни менаџер хотелијерства  
*Bachelor (appl.) in Hotel Management*

Струковни менаџер ресторатерства  
*Bachelor (appl.) in Restaurant Management*

Струковни менаџер гастрономије  
*Bachelor (appl.) in Gastronomy Management*

Школа је 2014. године акредитовала студијски програм Менаџмент у угоститељству који је на специјалистичким струковним студијама. По закону о високом образовању који је тада био важећи специјалистичке струковне студије биле су студије другог степена високог образовања. По новом закону ове студије су први степен високог образовања.

Специјалистичке струковне студије трају једну школску годину и имају 60 ЕСПБ бодова.

У зависности од модула, дипломирани студенти стижу једно од следећих звања:

Специјалиста струковни менаџер хотелијерства  
*Specialist (appl.) of Hotel Management*

Специјалиста струковни менаџер ресторатерства  
*Specialist (appl.) of Restaurant Management*

Специјалиста струковни менаџер гастрономије  
*Specialist (appl.) of Gastronomy Management*

Са циљем да омогући даље усавршавање својих најбољих студената школа ради на изради студијског програма за мастер струковне студије које ће трајати две школске године и имати 120 ЕСПБ бодова.



**9. СТРУКТУРА КУРИКУЛУМА  
СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА**

**ОСНОВНИХ СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА**



## СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ПРВА ГОДИНА							
Бр.	Предмет	Сем	Тип	ПреД	Веж	ЕСПБ	
1	Хотелијерство 1	I	A	2	3	7	
2	Изградна и опремање хотелских објеката	I	A	2	1	4	
3	Пословно право	I	O	2	0	4	
4	Економика у хотелијерству	I	C	2	0	3	
5	Пословне комуникације	I	O	2	0	3	
6	Пословни енглески језик 1	I	A	2	1	3	
7	Страни језик 1 (1 од 3)	I	O	1	2	2	
8	Хотелијерство 2	II	A	2	3	7	
9	Основи ресторатерства	II	A	1	4	4	
10	Хотелски маркетинг	II	C	2	0	3	
12	Социологија	II	O	2	0	3	
13	Пословни енглески језик 2	II	A	2	1	3	
14	Страни језик 2 (1 од 3)	II	C	1	2	2	
15	Стручна пракса	II				12	
ДРУГА ГОДИНА							
1	Пословање рецепције и хотелск. домаћинства	III	A	2	4	6	
2	Технологија хране и пића	III	C	2	1	4	
3	Организација рада у хотелијерству	III	C	2	0	3	
4	Рачуноводство хотелских предузећа	III	O	2	1	3	
5	Пословни енглески језик 3	III	A	2	1	3	
6	Страни језик 3 (1 од 3)	III	C	1	2	3	
7	Информатика у хотелијерству	IV	O	2	2	5	
8	Пословне финансије	IV	C	2	0	4	
9	Основи гастрономије	IV	A	1	2	4	
10	Персонални менаџмент у хотелијерству	IV	C	2	0	3	
11	Изборна група 4 (1 од 2)	IV	A	1	2	4	
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3	
13	Страни језик 4 (1 од 3)	IV	C	1	2	3	
14	Стручна пракса	IV				12	
ТРЕЋА ГОДИНА							
1	Хотелски менаџмент	V	A	3	2	5	
2	Основи туризма	V	C	3	1	4	
3	Пројектни рад	V	A	0	0	3	
4-5	Изборна група 6 (2 од 4)	V	C/A	4	4	6	
6	Страни језик 5 (1 од 3)	V	C	1	2	2	
7	Међународни језик у хотелијерству	VI	A	3	2	5	
8	Менаџмент квалитета у хотелијерству	VI	C	2	1	4	
9-11	Изборна група 8 (3 од 6)	VI	C/A	6	6	9	
12	Стручна пракса	VI				12	
13	Дипломски рад	VI				10	

**ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студийски програм  
ХОТЕЛИЈЕРСТВО**

Страни језик 1 (1 од 3)						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Немачки језик 1	I	О	1	2	2
2	Руски језик 1	I	О	2	1	2
3	Француски језик 1	I	О	2	1	2
Страни језик 2 (1 од 3)						
1	Немачки језик 2	II	С	1	2	2
2	Руски језик 2	II	С	1	2	2
3	Француски језик 2	II	С	1	2	2
Страни језик 3 (1 од 3)						
1	Немачки језик 3	III	С	1	2	3
2	Руски језик 3	III	С	1	2	3
3	Француски језик 3	III	С	1	2	3
Изборна група 4 (1 од 2)						
1	Менаџмент смештаја	IV	А	1	2	4
2	Промоција и продаја у угоститељству	IV	А	1	2	4
Страни језик 4 (1 од 3)						
1	Немачки језик 4	IV	С	1	2	3
2	Руски језик 4	IV	С	1	2	3
3	Француски језик 4	IV	С	1	2	3
Изборна група 6 (2 од 4)						
1	Право ЕУ у хотелијерству	V	С	2	2	3
2	Пословни енглески језик 5	V	А	2	2	3
3	Менаџмент догађаја и анимација у хотелијерству	V	С	2	2	3
4	Иновације у угоститељству	V	С	2	2	3
Страни језик 5 (1 од 3)						
1	Немачки језик 5	V	С	1	2	2
2	Руски језик 5	V	С	1	2	2
3	Француски језик 5	V	С	1	2	2
Изборна група 8 (3 од 6)						
1	Пословна психологија у хотелијерству	VI	А	2	2	3
2	Санитарна заштита и безбедност хотелијерству	VI	А	2	2	3
3	Методика наставе стручних предмета	VI	С	2	2	3
4	Предузетнички менаџмент у хотелијерству	VI	С	2	2	3
5	Масовна исхрана	VI	А	2	2	3
6	Глобализација у хотелијерству	VI	А	2	2	3

**Сем**=семестар **Пред**=часови пре давања **Веж**=часови вежби **ЕСПБ** бодови  
**Тип** предмета: О=општеобразовни С=стручни А=стручно-апликативни

Овај наставни план акредитован је 2017. године и примењује се од школске 2018/2019. године

## СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ РЕСТОРАТЕРСТВО

ПРВА ГОДИНА						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Ресторатерство 1	I	A	1	4	7
2	Изградна и опремање хотелских објеката	I	A	2	1	4
3	Пословно право	I	O	2	0	4
4	Економика у хотелијерству	I	C	2	0	3
5	Пословне комуникације	I	O	2	0	3
6	Пословни енглески језик 1	I	A	2	1	3
7	Страни језик 1 (1 од 3)	I	O	1	2	2
8	Ресторатерство 2	II	A	2	5	7
9	Основи хотелијерства	II	A	1	2	4
10	Хотелски маркетинг	II	C	2	0	3
11	Социологија	II	O	2	0	3
12	Пословни енглески језик 2	II	A	2	1	3
13	Страни језик 2 (1 од 3)	II	C	1	2	2
14	Стручна пракса	II				12
ДРУГА ГОДИНА						
1	Банкет менаџмент	III	A	2	4	6
2	Организација рада у хотелијерству	III	C	2	0	3
3	Технологија хране и пића	III	C	2	1	4
4	Рачуноводство хотелских предузећа	III	O	2	1	3
5	Пословни енглески језик 3	III	A	2	1	3
6	Страни језик 3 (1 од 3)	III	C	1	2	3
7	Персонални менаџмент у хотелијерству	IV	C	2	0	3
8	Пословне финансије	IV	C	2	0	4
9	Информатика у хотелијерству	IV	O	2	2	5
10	Основи гастрономије	IV	A	1	2	4
11	Изборна група 4 (1 од 2)	IV	A	1	2	4
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3
13	Страни језик 4 (1 од 3)	IV	C	1	2	3
14	Стручна пракса	IV				12
ТРЕЋА ГОДИНА						
1	Ресторатерски менаџмент	V	A	3	2	5
2	Менаџмент барова и казина	V	A	1	3	4
3	Пројектни рад	V	A	0	0	3
4-5	Изборна група 6 (2 од 4)	V	C/A	4	4	6
6	Страни језик 5 (1 од 3)	V	C	1	2	2
7	Системи услуживања	VI	C	1	4	5
8	Менаџмент квалитета у хотелијерству	VI	C	2	1	4
9-11	Изборна група 8 (3 од 4)	VI	C/A	6	6	9
12	Стручна пракса	VI				12
13	Дипломски рад	VI				10

**ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студијски програм  
РЕСТОРАТЕРСТВО**

Страни језик 1 (1 од 3)						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Немачки језик 1	I	О	1	2	2
2	Руски језик 1	I	О	1	2	2
3	Француски језик 1	I	О	1	2	2
Страни језик 2 (1 од 3)						
1	Немачки језик 2	II	С	1	2	2
2	Руски језик 2	II	С	1	2	2
3	Француски језик 2	II	С	1	2	2
Страни језик 3 (1 од 3)						
1	Немачки језик 3	III	С	1	2	3
2	Руски језик 3	III	С	1	2	3
3	Француски језик 3	III	С	1	2	3
Изборна група 4 (1 од 2)						
1	Кетеринг	IV	А	1	2	4
2	Промоција и продаја у угоститељству	IV	А	1	2	4
Страни језик 4 (1 од 3)						
1	Немачки језик 4	IV	С	1	2	3
2	Руски језик 4	IV	С	1	2	3
3	Француски језик 4	IV	С	1	2	3
Изборна група 6 (2 од 4)						
1	Планирање менија	V	А	2	2	3
2	Пословни енглески језик 5	V	А	2	2	3
3	Иновације у угоститељству	V	А	2	2	3
4	Менаџмент догађаја и анимација у хотелијерству	V	С	2	2	3
Страни језик 5 (1 од 3)						
1	Немачки језик 5	V	С	1	2	2
2	Руски језик 5	V	С	1	2	2
3	Француски језик 5	V	С	1	2	2
Изборна група 8 (3 од 6)						
1	Санитарна заштита и безбедност хотелијерству	VI	А	2	2	3
2	Масовна исхрана	VI	С	2	2	3
3	Методика наставе стручних предмета	VI	С	2	2	3
4	Предузетнички менаџмент у хотелијерству	VI	С	2	2	3
5	Пословна психологија у хотелијерству	VI	С	2	2	3
6	Глобализација у хотелијерству	VI	С	2	2	3

**Сем**=семестар **Пред**=часови пре давања **Веж**=часови вежби **ЕСПБ** бодови  
**Тип** предмета: О=општеобразовни С=стручни А=стручно-апликативни

Овај наставни план акредитован је 2017. године и  
примењује се од школске 2018/2019. године

## СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ГАСТРОНОМИЈА

ПРВА ГОДИНА						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	ПреД	Веж	ЕСПБ
1	Гастрономија 1	I	A	2	3	7
2	Изградња и опремање хотелских објеката	I	A	2	1	4
3	Пословно право	I	O	2	0	4
4	Економика у хотелијерству	I	C	2	0	3
5	Пословне комуникације	I	O	2	0	3
6	Пословни енглески језик 1	I	A	2	1	3
7	Страни језик 1 (1 од 3)	I	O	1	2	2
8	Гастрономија 2	II	A	2	5	7
9	Хотелски маркетинг	II	C	2	0	3
10	Исхрана	II	C	2	1	4
11	Социологија	II	O	2	0	3
12	Пословни енглески језик 2	II	A	2	1	3
13	Страни језик 2 (1 од 3)	II	C	1	2	2
14	Стручна пракса	II				12
ДРУГА ГОДИНА						
1	Националне гастрономије	III	A	2	3	6
2	Организација рада у хотелијерству	III	C	2	0	3
3	Информатика у хотелијерству	III	O	2	2	5
4	Рачуноводство хотелских предузећа	III	O	2	1	3
5	Пословни енглески језик 3	III	A	2	1	3
6	Страни језик 3 (1 од 3)	III	C	1	2	3
7	Персонални менаџмент у хотелијерству	IV	C	2	0	3
8	Пословне финансије	IV	C	2	0	4
9	Основи хотелијерства	IV	A	1	2	4
10	Основи ресторатерства	IV	A	1	2	4
11	Изборна група 4 (1 од 2)	IV	A	1	3	4
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3
13	Страни језик 4 (1 од 3)	IV	C	1	2	3
14	Стручна пракса	IV				12
ТРЕЋА ГОДИНА						
1	Гастрономски менаџмент	V	A	3	2	5
2	Примењена гастрономска естетика	V	A	0	4	4
3	Пројектни рад	V	A	0	0	3
4-5	Изборна група 6 (2 од 4)	V	C/A	4	4	6
6	Страни језик 5 (1 од 3)	V	C	1	2	2
7	Менаџмент квалитета у хотелијерству	VI	C	2	1	4
8	Креативна гастрономија	VI	A	1	4	5
9-11	Изборна група 8 (3 од 6)	VI	C/A	6	6	9
12	Стручна пракса	VI				12
13	Дипломски рад	VI				10

**ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студијски програм  
ГАСТРОНОМИЈА**

Страни језик 1 (1 од 3)						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Немачки језик 1	I	О	1	2	2
2	Руски језик 1	I	О	1	2	2
3	Француски језик 1	I	О	1	2	2
Страни језик 2 (1 од 3)						
1	Немачки језик 2	II	С	1	2	2
2	Руски језик 2	II	С	1	2	2
3	Француски језик 2	II	С	1	2	2
Страни језик 3 (1 од 3)						
1	Немачки језик 3	III	С	1	2	3
2	Руски језик 3	III	С	1	2	3
3	Француски језик 3	III	С	1	2	3
Изборна група 4 (1 од 2)						
1	Гастрономски производи	IV	А	1	3	4
2	Посластичарство са пекарством 1	IV	А	1	3	4
Страни језик 4 (1 од 3)						
1	Немачки језик 4	IV	С	1	2	3
2	Руски језик 4	IV	С	1	2	3
3	Француски језик 4	IV	С	1	2	3
Изборна група 6 (2 од 4)						
1	Планирање менија	V	А	2	2	3
2	Менаџмент догађаја и анимација у хотелијерству	V	С	2	2	3
3	Посластичарство са пекарством 2	V	А	0	4	3
4	Иновације у угоститељству	V	А	2	2	3
Страни језик 5 (1 од 3)						
1	Немачки језик 5	V	С	1	2	2
2	Руски језик 5	V	С	1	2	2
3	Француски језик 5	V	С	1	2	2
Изборна група 8 (3 од 6)						
1	Санитарна заштита и безбедност хотелијерству	VI	А	2	2	3
2	Масовна исхрана	VI	А	2	2	3
3	Методика наставе стручних предмета	VI	С	2	2	3
4	Предузетнички менаџмент у хотелијерству	VI	С	2	2	3
5	Пословна психологија у хотелијерству	VI	С	2	2	3
6	Глобализација у хотелијерству	VI	С	2	2	3

**Сем**=семестар **Пред**=часови пре давања **Веж**=часови вежби **ЕСПБ** бодови  
**Тип** предмета: О=општеобразовни С=стручни А=стручно-апликативни

Овај наставни план акредитован је 2017. године и примењује се од школске 2018/2019. године

## 10. СТРУКТУРА КУРИКУЛУМА

# СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА

ПРЕДМЕТИ ПРВОГ СЕМЕСТРА:		ЧАС. П+В	ЕС ПБ	
1	Обавезан (заједнички) предмет Управљање и супервизија у угоститељству	4+2	7	
2	Изборни предмет који одређује модул	МОДУЛ	3+1	6
	Односи с корисницима у хотелијерству	Хотелијерство		
	Менаџмент тренинга у ресторатерству	Ресторатерство		
	Менаџмент хране и пића	Гастрономија		
3	Заједнички изборни предмет (бира се један од три) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Менаџмент и пословна етика</li> <li>● Интеркултурна комуникација у хотелијерству</li> <li>● Управљање трошковима у хотелијерству</li> </ul>	4+2	5	
4	Теренски истраживачки рад	[3]	9	
ПРЕДМЕТИ ДРУГОГ СЕМЕСТРА				
5	Брендирале у хотелијерству	Хотелијерство	4+3	6
6	Унутрашњи дизајн и архитектура хотела		4+3	6
5	Управљање специјализованим ресторанима	Ресторатерство	4+3	6
6	Планирање инструмената понуде у ресторатерству		4+3	6
5	Компаративна критичка анализа у гастрономији	Гастрономија	4+3	6
6	Савремени трендови у исхрани		4+3	6
7	Заједнички изборни предмети (бира се један од три) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Електронско пословање у хотелијерству</li> <li>● Еколошко право</li> <li>● Енглески језик - TOEFL</li> </ul>	3+3	5	
8	Завршни специјалистички рад	[10]	6	



# 11. СПРОВОЂЕЊЕ КОНКУРСА ЗА УПИС студената у школској 2018 / 2019 години

## УПИС У ПРВУ ГОДИНУ ОСНОВНИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА

### Конкурсни рокови

Школа ће упис студената обавити у два конкурсна рока у оквирним терминима:

	Први (јулски) конкурсни рок	Други (септембарски) конкурсни рок
Пријављивање кандидата	21, 22, 23. и 25. VI од 09 до 15 ч.	03. и 04. IX од 09 до 15 часова
Полагање пријемног испита	27. и 28. VI	05. и 06. IX
Јединствена ранг листа	30. VI	07. IX
Приговор на Јединствену ранг листу	02. VII од 09 до 13 часова	10. IX од 09 до 13 часова
Жалба Управном одбору	03. VII од 09 до 13 часова	11. IX од 09 до 13 часова
Коначна ранг листа	04. VII	12. IX
Упис примљених кандидата	05. и 06. VII од 09 до 15 часова	13. и 14. IX од 09 до 15 часова

## Број студената

У прву годину основних струковних студија Школа уписује укупно **360** студената на студијске програме према следећој табели:

Студијски програм	Број студената		
	На терет буџета	који плаћају школарину	Укупно:
Хотелијерство	35	115	150
Ресторатерство	20	40	60
Гастрономија	35	115	150
Укупно	90*	270	360

\* Поред одобрених **90**, Школа ће **на буџет** уписати једног студента са инвалидитетом, једног ромске националности и једног који је држављанин Републике Србије а школску **2017/2018.** годину је завршио у иностранству.

## Услови за упис

Услови за упис на основне струковне студије су:

- завршена **четворогодишња** средња школа
- пријемни испит.

## ДОКУМЕНТА ПОТРЕБНА ЗА КОНКУРС:

- извод из матичне књиге рођених;
- сведочанства свих разреда завршене средње школе;
- диплома о положеном завршном (матурском) испиту;
- дипломе са републичког или међународног такмичења у појединачној конкуренцији за кандидате који су као ученици последњег разреда средње школе

освојили једно од прве три награде из предмета који се полаже на пријемном испиту.

Уз фотокопије наведених документа кандидат прилаже попуњен образац **Пријава на конкурс** који се налази на крају овог Информатора.

**Оригинална документа и лична карта** кандидата се доносе на увид и одмах се враћају а **фотокопије се задржавају и не враћају кандидатима.**

**Напомена:** Не треба копирати личну карту!

Уколико кандидат испуњава услове и жели да конкурише по основу Афирмативних мера уписа Владе Републике Србије, то треба да **означи на Пријави на конкурс** и приложи додатну прописану документацију.

Изглед ових образаца налази се на сајту Школе.

Кандидат својим потписом на пријавном листу потврђује да прихвата правила пријемног испита.

Сваки кандидат чија је Пријава прихваћена добија **Потврду** о учешћу на конкурс у којој мора да донесе на полагање.

Комисија за упис обрађује примљену документацију и објављује списак кандидата са распоредом за полагање пријемног. Кандидати су у обавези да провере податке који су објављени и евентуалне грешке у имену или просечној оцени пријаве када буду долазили на полагање.

## ПРИЈЕМНИ ИСПИТ

Пријемни испит обухвата програмске садржаје изучаване у средњој школи. Оцењују се по три теста и то:

### На студијском програму ХОТЕЛИЈЕРСТВО:

1. **тест** из једног предмета по избору:
  - Агенцијско-хотелијерско пословање;
  - Географија;
  - Основи економије;
  - Социологија.
2. **тест** из **Опште информисаности**
3. **тест** из страног језика по избору:
  - енглески;
  - немачки;
  - руски;
  - француски.

### На студијском програму РЕСТОРАТЕРСТВО:

1. **тест** из једног предмета по избору:
  - Услуживање;
  - Географија;
  - Основи економије;
  - Социологија.
2. **практични део** испита из предмета **Услуживање**
3. **тест** из страног језика по избору:
  - енглески;
  - немачки;
  - руски;
  - француски.

### На студијском програму ГАСТРОНОМИЈА:

1. **тест** из предмета **Куварство**.
2. **практични део** испита из предмета **Куварство**.
3. **тест** из страног језика по избору:
  - енглески;
  - немачки;
  - руски;
  - француски.

## Критеријуми за оцењивање практичног дела пријемног испита:

Практични део испита на студијским програмима Гастрономија и Ресторатерство се бодује са **10** бодова који се распоређује на следећи начин:

### Практични испит из КУВАРСТВА:

лична хигијена са хигијеном рада, приступ и став	2 бода
организација и техника радних процеса	2 бода
препознавање животних намирница и њихова примена	2 бода
опште вештине на радном месту	2 бода
завршни радови и операције	2 бода

На практични део испита кандидати треба понесу униформу за куваре коју треба да обуку пре уласка у кухињу. Уколико униформу немају школа ће је обезбедити за наведени испит.

### Практични испит из УСЛУЖИВАЊА:

лична хигијена са хигијеном рада, приступ и став	2 бода
организација и техника радних процеса	2 бода
култура опхођења и понашања	2 бода
опште вештине на радном месту	2 бода
завршни радови и операције	2 бода

На практични део испита кандидати би требало да се појаве одговарајуће обучени (кошуља односно блуза светле боје и панталоне односно сукња тамне боје).

На студијском програму **ХОТЕЛИЈЕРСТВО** се ради **ТЕСТ ОПШТЕ ИНФОРМИСАНОСТИ** који се бодује са **10** бодова, односно **10** питања по 1 бод.

## УПУТСТВО ЗА ПОПУЊАВАЊЕ ТЕСТОВА ЗА ПРИЈЕМНИ ИСПИТ

Тестови за пријемни испит се обрађују електронским путем, стога је **веома битно да кандидати пажљиво прочитају ово упутство и да га се придржавају** приликом решавања тестова како би софтвер тачно могао да очита одабране одговоре.

**Тест који није попуњен у складу са овим упутствима неће бити признат!**

Приликом полагања теста кандидат добија два листа: један лист са питањима и понуђеним одговорима и други лист за уписивање одговора.

**На листу са питањима** кандидат мора одмах да напише своје име (презиме, име, име родитеља) и **број пријаве** који му је додељен приликом пријављивања на конкурс за упис.

**На листу за уписивање одговора** кандидат мора да:

**1. упише троцифрени број пријаве у кућице испод наслова Пријава**

**2. загамни (попуни) кружиће који одговарају броју пријаве (пазити на ред и колону, добро погледати пример на страни 32).**

На пример: кандидат који је добио идентификациони број 735 треба да загамни први кружић у реду број 7, други кружић у реду број 3 и трећи кружић у реду број 5.

**Тек након тога радити тест.**

**Како унети одговоре:**

- Прочитати пажљиво свако питање, а затим унети одговор на листу за уношење одговора на следећи начин:
- **ЗАГАМНИТИ КРУЖИЋ ИСПОД СЛОВА** које одговара жељеном одговору на питање под тим бројем (види пример на страни 32);

- Пазити да редни бројеви испред питања на тесту и одговора на листићу буду исти;
- **Затамнити кружић прецизно (не прелазити линије);**
- затамнити **САМО ЈЕДАН КРУЖИЋ ПО ОДГОВОРУ**. Кандидат мора да добро размисли пре него што затамни кружић јер није дозвољено мењати одговор. Питање на које је затамњено више од једног кружића неће бити признато. Кружић на листу уписивање одговора се не сме прецртати нити заокружити јер ће свако такво писање по листу за уписивање одговора бити протумачено као грешка;
- Не сме се ништа писати по листу за уношење одговора и лист се не сме изгужвати.

Кандидат може да заокружи своје одговоре на листу са питањима али **у обзир ће се узимати ИСКЉУЧИВО одговори који су уписани на листу за уписивање одговора** и зато мора да их веома пажљиво препише на исти.

Моле се кандидати да пажљиво **погледају пример** како се попуњава лист за уписивање одговора **који је дат на следећој страни.**

### **ПРИМЕР ЗА ПОПУЊАВАЊЕ ЛИСТИЋА ЗА ОДГОВОРЕ**

Овај листић се обрађује електронски тако што софтвер, анализирањем кружића, препознаје оне који су затамњени и закључује:

- 1.) о ком кандидату је реч (на основу кружића испод наслова Пријава које попуњава кандидат)
- 2.) који тест је у питању (на основу кружића испод наслова Тест које кандидат **не** попуњава)
- 3.) које одговоре на питања је дао кандидат (на основу кружића испод Питања и одговори које попуњава кандидат)

## Енглески језик

Пријава

735

Тест

01

Питања и одговори

- |    |                                  |                       |                                  |    |                                  |                       |                       |
|----|----------------------------------|-----------------------|----------------------------------|----|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 1  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 11 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 2  | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input checked="" type="radio"/> | 12 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 3  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 13 | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 4  | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 14 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 5  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 15 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 6  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 16 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 7  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 17 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 8  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 18 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 9  | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 19 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
|    | A                                | B                     | C                                |    | A                                | B                     | C                     |
| 10 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/>            | 20 | <input type="radio"/>            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

У кућице са леве стране уписује се број Пријаве (на пример, 7 3 5).

Затим се испод сваке уписане цифре затамни кружић који се налази у реду чији је број исти као та цифра.

Пример попуњавања одговора:

Добро је попуњено само за прва три питања (питање 1 одговор је А, питање 2 одговор је С и питање 3 одговор је В).

Остали одговори (од питања број 4 па на даље) не могу да се прихвате и служе као пример како не смеће уписивати одговоре.



## **ВАЖНО:**

Не гужвајте листић

Не пишите нигде ништа по листићу осим три цифре у кућице испод наслова Пријава и затамните **само по један од три кружића** у сваком реду и то:

- испод броја Пријаве који сте уписали у кућице и
- испод наслова Питања и одговори.

Кружиће испод кућица под насловом Тест не попуњавајте (видећете да су већ попуњени су у складу са бројем теста).

## **Правила полагања пријемног испита**

Кандидати су у обавези да на пријемни испит дођу лично и донесу:

- личну карту (или пасош);
- потврду о пријави на конкурс (добија се приликом предаје комплетне конкурсне документације);
- доказ о уплати накнаде за полагање пријемног испита у износу од **6.000,00** динара (уплатница се добија уз овај Информатор);
- хемијску оловку (за сваки случај понесите две).

За практични део из Куварства додатно понети куварску униформу. Уколико кандидат нема униформу не мора да је купије за потребе пријемног јер ће исту да обезбеди школа.

За практични део из Услуживања требало би доћи у одговарајућој униформи или да обући кошуљу, односно блузу, свеле боје и панталоне, односно сукњу, тамне боје.

## Корисни савети

Пажљиво прочитајте информатор и проучите наведена упутства

Дођите на испит одморни

Дођите на испит благовремено придржавајући се реда полагања пријемног испита (време и сала)

Немојте заборавити личну карту (пасош или оверену ћачку књижицу са фотографијом)

Пре уласка у салу **искључите** мобилни телефон и остале уређаје који могу ометати испит

**Саслушајте пажљиво упутства дежурног наставника**

На листић за одговоре прво упишите број пријаве и затамните одговарајуће кружиће испод.

Пре него што почнете да решавате тест потпишите га и попуните све податке

На свим тестовима наведите увек исте податке

Не журите! Имате довољно времена.

Пажљиво прочитајте сва питања

Одговорите прво на питања за која сте сигурни да знате тачан одговор. Имаћете довољно времена да размислите о питањима за која нисте сигурни

За свако питање означите одговор тако што ћете, на листићу за одговоре, затамнити кружић испод слова под којим је понуђен тачан одговор.

Питања у којима су кружићи неуредно попуњени, пречртани или их је попуњено више за исто питање неће моћи да се обраде и неће се узимати у обзир

На испиту се не смеће окретати, нити разговарати са другим кандидатима

**Кандидат који омета друге или покушава да препише на било који начин биће удаљен са полагања и за тај испит неће добити поене без обзира да ли је до тада тачно одговорио на нека питања!**

## Мерила за вредновање успеха

**Општи успех из средње школе** у сва четири разреда средње школе се вреднује и израчунава у бодовима, на следећи начин:

Збир просечних оцена у сва четири разреда средње школе множи се са два с тим што се успех у средњој школи рачуна заокруживањем на две децимале.

По овом основу кандидат може остварити најмање 16 (шеснаест), а највише 40 (четрдесет) бодова.

**Успех на пријемном испиту** се вреднује и израчунава у бодовима, на следећи начин:

Тачан одговор на пријемном испиту вреднује се једним бодом тако да кандидат са урађена три теста може да освоји највише 60 бодова. Тест из страних језика доноси до 30 бодова, други писмени тест до 20 бодова и до 10 бодова за практични испит или тест информисаности.

**Награђивани кандидати** који су као ученици завршног разреда средње школе освојили **једно од прва три појединачна места** на Републичком такмичењу које организује Министарство просвете или на међународном такмичењу, не полажу пријемни испит из тог предмета. Овим кандидатима пријемни испит се вреднује максималним бројем бодова. **Ови кандидати приликом подношења докумената за упис треба да доставе Диплому о освојеној награди (оригинал на увид и једну копију).** Са Дипломе се недвосмислено мора утврдити име кандидата и освојено место. **Немојте доносити медаље!**

**Кандидат укупно може да освоји највише 100 бодова.**

## Избор кандидата

Школа утврђује **Јединствену ранг листу** за кандидате који се финансирају из буџета и оне који плаћају школарину. Место на ранг листи и број укупно постигнутих бодова одређују да ли кандидат може бити уписан у прву годину студија, као и да ли ће бити финансиран из буџета или ће плаћати школарину. Кандидат може бити уписан на терет буџета ако се налази на јединственој ранг листи, до броја одобреног за упис кандидата на терет буџета, а има најмање 51 бод.

Кандидат који плаћа школарину може бити уписан уколико се на Јединственој ранг листи налази до броја одобреног за упис кандидата који плаћају школарину, а има најмање **30** бодова.

У случају када се кандидати не могу разликовати по утврђеним мерилима за избор, одлуку о њиховом избору и упису доноси Комисија Школе.

Ако се кандидат који је остварио право на упис по конкурсуну не упише у предвиђеном року, Школа ће уписати уместо њега другога кандидата, према редоследу на ранг листи, у року утврђеним конкурсуну.

Учесник конкурсуну који сматра да редослед кандидата на Јединственој ранг листи није утврђен на начин предвиђен Конкурсуну, може поднети приговор директору Школе.

Директор доноси одлуку о приговору. На решење директора може се уложити жалба Управном одбору.

По истеку рокова за приговор, односно жалбу на Јединствену ранг листу, Комисија за упис објављује **КО-НАЧНУ РАНГ ЛИСТУ** на основу које се врши упис студената.

О роковима за приговоре и упис **видети страну 25: Конкурсни рокови.**

## Спровођење уписа

Кандидати који су стекли право уписа на основу рангирања на коначној ранг листи, при упису треба да доставе следећа **оригинална** документа, која након уписа остају у Школи:

### ДОКУМЕНТА И ФОРМУЛАРИ ЗА УПИС

- оригинална средњошколска документа;
- два обрасца ШВ-20;
- индекс;
- извод из матичне књиге рођених;
- две фотографије формата 4,5 x 3,5 cm;
- осигурање од повреда за школску 2018/19. годину.

#### **Додатно, за студенте који плаћају школарину:**

- доказ о уплати прве рате накнаде за студије;
- Уговор о школарини.

**Губитак права на упис** - Ако се кандидат, који је остварио право на упис по конкурс, не упише у року предвиђеном конкурсом, Висока хотелијерска школа ће уместо њега уписати следећег кандидата, према редоследу на коначној ранг листи.

### Упис на слободна места

У првом уписном року, дана **06.07.2018. године у 15:15 часова** у просторијама Школе, Комисија за упис саопштиће број слободних места и извршити прозивку кандидата који се налазе „испод црте“ примљених кандидата, а по редоследу са коначне ранг листе. Заинтересовани кандидати за упис на слободна места морају бити присутни у ово време и изјаснити се о упису. Право уписа стичу прозвани присутни кандидати који су прихватили упис.

## Упис лица са инвалидитетом

Уколико лице са инвалидитетом жели да конкурише у оквиру *Програма афирмативне мере уписа кандидата са инвалидитетом*, уз конкурсну документацију прилаже и један од следећих докумената:

- Решење надлежног органа о постојању телесног оштећења;
- Решење о праву на додатак за туђу негу и помоћ;
- Мишљење интерресорне комисије;
- Препоруку Удружења студената са хендикепом (кандидати којима није рађена процена телесног оштећења и који нису корисници права на додатак за туђу негу и помоћ, достављају медицинску документацију Удружењу студената које даје препоруку одговарајућем факултету. Медицинска документација мора бити издата од надлежне здравствене институције и не сме бити старија од шест месеци. Неопходно је да се из лекарског извештаја може закључити на који начин хендикеп/здравствено стање утиче на исходе учења и свакодневно функционисање).

Упис ових кандидата врши се највише до броја одобреног Одлуком Владе РС за ову афирмативну квоту.

Кандидати који се на овај начин не упишу, рангирају су се са осталим кандидатима за редовна буџетска места.

## Упис припадника ромске националне мањине

Уколико кандидат жели да конкурише у оквиру *Програма афирмативне мере уписа припадника ромске националне мањине*, уз конкурсну документацију прилаже следећа докумената:

- писану **Изјаву** да је припадник ромске националне мањине;
- **Препоруку** Националног савета ромске националне мањине.

Упис ових кандидата врши се највише до броја одобреног Одлуком Владе РС за ову афирмативну квоту.

Кандидати који се на овај начин не упишу, рангирају сусе са осталим кандидатима за редовна буџетска места.

### **Упис држављана Републике Србије који су средњу школу завршили у иностранству**

Држављанин Србије који је у школској 2017/2018. години средњу школу завршио у иностранству, на конкурс предаје и нострификовану диплому (или доказ да је предат захтев за нострификацију). Уколико до истека последњег дана првог конкурсног рока није издато решење о нострификацији средњошколске дипломе, може да се пријави **за упис** на студије у другом конкурсном року.

За ове кандидате се, Одлуком Владе РС, прави посебна ранг листа а први са листе може да се упише у статусу студента чије се студије финансирају из буџета. Преостали кандидати се рангирају по Коначној ранг листи за жељени студијски програм.

### **Упис припадника српске националне мањине из суседних земаља**

Припадник српске националне мањине из суседне земље (Република Мађарска, Република Румунија, Народна Република Бугарска, БЈР Македонија, Република Албанија, Босна и Херцеговина, Република Словенија, Република Хрватска и Црна Гора) у школској 2018/2019. години може се уписати у прву годину студија под истим условима као и држављанин Републике Србије, укључујући и право на упис на студије у статусу студента који се финансира из буџета.

## Упис страних студената

Страни држављанин може се уписати на студијски програм под истим условима као и држављани Републике Србије.

Страни држављанин плаћа школарину.

Кандидат - страни држављанин, приликом пријављивања на конкурс, подноси нострификовану диплому о завршеној средњој школи.

Пре уписа, кандидат - страни држављанин, дужан је да Школи поднесе доказе:

- да је здравствено осигуран за школску годину у коју се уписује;
- да влада српским језиком, што доказује уверењем овлашћене комисије.

### Право на смештај у студентски дом

Право на смештај у студентски дом се остварује пријавом на конкурс који расписује Установа студентски центар „Београд“, Београд, Ђушина 5-а. Ближе информације се могу добити на њиховом сајту [www.sc.rs](http://www.sc.rs) или на телефон **011/ 334 00 43, 011/ 334 03 24**

**Рок за пријављивање на конкурс за смештај у студентске домове за студенте 1 године студија „бруцоше“ је од 01.09. до 15.09.2018.године (осим недеље), од 8 до 15 часова у Студентском дому „Карабурма“, улица Мије Ковачевић 76 у Београду.**



## Школарина и начин плаћања

Висина школарина се није мењала од школске 2008/2009. године и износи:

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ	ДРЖАВЉАНИ СРБИЈЕ (у динарима)	СТРАНИ ДРЖАВЉАНИ (у еврима)
ХОТЕЛИЈЕРСТВО	70.000,00	1.500,00
РЕСТОРАТЕРСТВО	75.000,00	2.000,00
ГАСТРОНОМИЈА	90.000,00	2.500,00

Школарина се може платити у **целости** приликом уписа **или на рате**.

- **у две рате:** 50% приликом уписа а преосталих 50% приликом уписа летњег семестра до 1. фебруара наредне године;
- **у више рата:** прва рата од 40% приликом уписа у Школу, наредних 60% плаћа се у 6 месечних рата почев од новембра 2018. закључно са са 30. априлом 2019.

Школарина у ратама се плаћа на основу **Уговора** о условима и начину плаћања школарине који студент закључује са Школом на дан уписа.

**Студент који плаћа пун износ школарине добија уџбенике без накнаде. Рок за преузимање уџбеника је до завршетка наставе у летњем семестру (мај), после чега се губи право на уџбенике без накнаде.**

Висина износа месечне рате за уплату биће усклађивана са растом трошкова у претходном периоду који исказује Републички завод за статистику.

Студенти - странци, плаћају школарину у једнократном износу приликом уписа у одговарајућу годину студија, односно школску годину, изузетно плаћају 60% школарине, уколико са државом, чији су држављани постоји реципроцитет у погледу плаћања школарине.

**Уплата накнаде за полагање пријемног испита и школарине врши се на рачун Школе број:**

**840-1819666-96**

Приликом плаћања накнаде за полагање испита као и прве рате школарине приликом уписа у поље **позив на број** кандидати уписују свој ЈМБГ.

**Свако наредно плаћање студенти врше према упутству на страни 61 овог Информатора.**

**Проучите ово упутство јер се уплате обрађују аутоматски и свакоме ко не поступи према наведеним правилима уплата неће бити важећа.**

### **СВЕЧАНИ ПРИЈЕМ БРУЦОША**

Свечани пријем студената прве године студија обавиће се 1. октобра 2018. према распореду за сваки студијски програм.

Овом приликом студенти-бруцоши ће добити распоред предавања и промо материјал Школе.

# УПИС НА СПЕЦИЈАЛИСТИЧКЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ

## Конкурсни рокови

Школа ће упис студената обавити у другом конкурсном року- у септембру у оквирним терминима:

Пријављивање кандидата	<b>03. и 04. септембар од 09 до 15 часова</b>
Полагање пријемног испита	<b>05. и 06. септембар</b>
Јединствена ранг листа	<b>07. септембар</b>
Приговор на Јединствену ранг листу	<b>10. септембар</b>
Жалба Управном одбору	<b>11. септембар</b>
Коначна ранг листа	<b>12. септембар</b>
Упис примљених кандидата	<b>13. и 14. септембар од 09 до 15 часова</b>

## Број студената

На специјалистичке струковне студије, на студијски програм Менаџмент у угоститељству, Школа уписује укупно 84 студената према следећој табели:

Модули	Број студената	Статус студената
<b>ХОТЕЛИЈЕРСТВО</b>	28	Самофинансирање
<b>РЕСТОРАТЕРСТВО</b>	28	Самофинансирање
<b>ГАСТРОНОМИЈА</b>	28	Самофинансирање
<b>Укупно:</b>	84	Самофинансирање

## Услови за упис

Услов за упис су: завршене основне струковне студије првог степена са остварених 180 ЕСПБ бодова: у Високој жотелијерској школи струковних студија, у другим сродним високошколским установама, у високошколским установама хуманистичких наука - поље Менаџмент и бизнис или стечено високо образовање одговарајуће струке по прописима који су важили пре доношења Закона о високом образовању.

## Подношење докумената за упис

За пријављивање на конкурс потребна су следећа документа:

- извод из матичне књиге рођених;
- оригинал диплома о завршним студијама првог степена са додатком дипломе.

Оригинална документа се достављају на увид а фотокопије (неоверене) задржава Школа.

Поред наведених докумената кандидати подносе и попуњен образац пријаве на конкурс који се добија у Школи.

Кандидати прилажу и доказ о уплати накнаде за трошкове конкурса а висина накнаде зависи од броја диференцијалних испита који полажу.

## Диференцијални испит

Диференцијални испит полажу сви кандидати изузев кандидата који су завршили студије првог степена у Високој хотелијерској школи струковних студија, а по плану акредитованих студијских програма основних струковних студија у зависности од модула који уписују, и то:

- Кандидати који су завршили студије првог степена у другим сродним високошколским установама или и који су стекли високо образовање одговарајуће струке по прописима који су важили пре доношења Закона о високом образовању, полажу на Хотелијерству (Хотелијерство 1), на Ресторатерству (Ресторатерство 1) и на Гастрономији (Гастрономија 1);
- кандидати који су завршили високо образовање осталих високошколских установа у оквиру хуманистичких наука- поље Менаџмент и бизнис у обиму најмање 180 ЕСПБ бодова, полажу: на Хотелијерству (Хотелијерство 1 и Хотелијерство 2), на Ресторатерству (Ресторатерство 1 и Ресторатерство 2) и на Гастрономији (Гастрономија 1 и Гастрономија 2).

## Начин избора кандидата

Ранг листа кандидата формира се на основу просечне оцене остварене на претходним студијама и према броју остварених бодова на диференцијалном испиту. Право на упис стиче кандидат који је рангиран у оквиру акредитованог броја студената. Ако се кандидат који је стекао право уписа не упише у року предвиђеном Конкурсом, Школа ће уместо њега уписати другог кандидата, према редоследу на коначној ранг листи.

Јединствена ранг листа формира се за сваки модул. Кандидат може уложити приговор на њу директору Школе у року од 24 часа од дана њеног објављивања,

односно жалбу Управном одбору у року од 24 часа од дана добијеног одговора од стране директора.

Коначна ранг листа формира се након одлучивања о поднетим жалбама.

## Спровођење уписа

Кандидати који су стекли право уписа на основу рангирања на коначној ранг листи, при упису треба да доставе следећа **оригинална** документа, која након уписа остају у Школи:

### ДОКУМЕНТА И ФОРМУЛАРИ ЗА УПИС

- оригинална диплома о завршеним студијама првог степена са додатком дипломе;
- извод из матичне књиге рођених;
- две фотографије формата 4,5 x 3,5 см;
- индекс;
- два обрасца ШВ-20;
- доказ о уплати прве рате школарине;
- осигурање од повреда за школску 2018/19. годину.

Школарина износи **120.000** (стодвадесетхиљада) динара и плаћа се на **10** једнаких рата. Кандидати, при упису, потписују уговор о начину плаћања школарине

Уплата накнаде за трошкове конкурса и накнаде за школарину врши се на рачун Школе број:

**840-1819666-96**

Приликом плаћања накнаде и прве рате школарине у поље позив на број кандидати уписују свој ЈМБГ

## УПИС БЕЗ ПОЛАГАЊА ПРИЈЕМНОГ ИСПИТА

Без полагања пријемног испита на студијске програме у Школи, може се уписати:

- лице које има стечено високо образовање на студијама првог степена из истог научног, односно стручног поља;
- лице коме је престао статус студента због исписивања са студија или неуписивањем школске године;
- студент студија првог степена друге самосталне високошколске установе из истог научног, односно стручног поља;
- студент са другог студијског програма у Школи.

### Подношење пријава

Пријаве за упис, са потребном документацијом, могу се поднети у периоду од **01. до 25. септембра 2018.**

### Потребна документација за пријаву

Уз пријаву, кандидат прилаже следећа документа:

- оверену копију дипломе о стеченом високом образовању на студијама првог степена (*кандидати који имају завршено високо образовање*) - оригинал на увид;
- исписницу са високошколске установе (*кандидати којима је престао статус студента због исписивања са студија*)- оригинал;
- потврду високошколске установе о студирању на тој високошколској установи (*кандидати- студенти друге високошколске установе*)- оригинал;
- уверење о положеним испитима и индекс (*кандидати- студенти који су већ уписани у Школу на другој студијској програму, односно наставном плану и програму*).

## 12. ПРАВИЛА СТУДИЈА

Студијски програм остварује се у току школске године која почиње 1. октобра, а завршава се 30. септембра наредне године.

Школска година остварује се у два семестра, од којих сваки траје 15 недеља.

**Зимски семестар** траје од 1. октобра до 31. јануара наредне године, а **летњи** од 1. фебруара до 30. септембра.

Уписом у Високу хотелијерску школу стиче се својство студента.

Студенти Школе имају право и обавезу да посећују предавања и вежбе, полажу испите и учествују у другим облицима наставног рада на начин утврђен Статутом, другим актима и студијским програмима Школе.

Студенти су дужни да своја права и обавезе у току студија остварују на начин утврђен Статутом и другим актима.

При упису сваке школске године студент се опредељује за предмете из студијског програма.

Студијским програмом прописано је који су предмети обавезни за одређену годину студија.

Студент који се финансира из буџета опредељује се за онолико предмета колико је потребно да се оствари 60 ЕСПБ бодова.

Студент који се сам финансира опредељује се, у складу са студијским програмом за онолико предмета колико је потребно да се оствари најмање 37 ЕСПБ бодова.

Полагањем испита студент стиче одређени број ЕСПБ бодова у складу са студијским програмом.

Студент који не положи испит из обавезног предмета до почетка наредне школске године, уписује исти предмет поново.

**Студент који не положи изборни предмет, може поново уписати исти или се определити за други изборни предмет.**



Студент који се финансира из Буџета и који у току школске године, по положеним испитима стекне **60 ЕСПБ** бодова, има право да се и у наредној школској години финансира из Буџета.

Студент који се финансира из Буџета и који у току школске године оствари мање од **60 ЕСПБ** бодова може наставити студија у статусу студента који сам финансира студије.

Студент који се сам финансира и који у току школске године оствари **60 ЕСПБ** бодова из текуће школске године, може да се у наредној школској години финансира из Буџета.

Право из претходног става студент остварује ако се рангира у оквиру укупног броја студената чије се студије финансирају из Буџета, на начин и по поступку утврђеним општим актом Школе.

## **ВРЕДНОВАЊЕ ИЗВОЂЕЊА СТУДИЈСКИХ ПРОГРАМА**

### **Предавања из:**

- опште образовних предмета бодују се до **30** поена;
- стручних предмета бодују се до **15** поена;
- стручно-апликативних предмета бодују се до **10** поена;
- страних језика бодују се до **5** поена.

### **Вежбе из:**

- стручних предмета бодују се до **15** поена;
- стручно-апликативних предмета бодују се до **20** поена;
- страних језика бодују се до **5** поена.

Опште образовни предмети немају вежбе;

**Семинарски радови** из свих предмета бодују се до **10** поена.

### Колоквијуми из:

- опште образовних, стручних и стручно-апликативних предмета, бодују се до **30** поена;
- страних језика **60** поена.

Критеријуми за одређивање оцене за предиспитне обавезе (колоквијум, семинарски рад и усмени испит) су:

12-15 поена	оцена је <b>6</b> (шест),
16-19 поена	оцена је <b>7</b> (седам),
<b>20-24</b> поена	оцена је <b>8</b> (осам),
25-28 поена	оцена је <b>9</b> (девет),
<b>29-30</b> поена	оцена је <b>10</b> (десет).

## УНИФОРМА

У складу са стандардима рада у области хотелијерства студенти морају имати прописану униформу. Састав и изглед униформе за сваки студијски програм прописује Школа.

## СТРУЧНА ПРАКСА

Стручна пракса представља интегрални део студијског програма на свим годинама студија а реализује се по завршетку наставе у трајању од **520** сати.

Стручна пракса се одвија у одговарајућим реноминираним хотелским и ресторатерским објектима и просторима за припрему и производњу хране. Сходно изабраном студијском програму и години студија, студенти, уз надзор запослених и предметних наставника, извршавају постављене задатке примењујући и прилагођавајући усвојено теоријско и практично знање, стечено на предавањима и вежбама и конкретној ситуацији како би унапредили своје вештине.

Студенти током стручне праксе обављају пословне операције пријема и боравка госта у хотелу, услуживања, точења пића и припреме напитака, припреме и производње оброка.

Школа закључује уговор о реализацији програма стручне праксе са угоститељским и другим објектима који обављају угоститељску делатност. Студент потписује уговор о обављању стручне праксе.

Стручна пракса се бодује са 12 ЕСПБ бодова.

#### Критеријуми за оцењивање стручне праксе

1	изглед, радна униформа, лична хигијена и уредност
2	радна дисциплина, благовремени доласци и одласци са посла
3	професионални однос и вештина комуницирања са гостима и запосленима-тимски рад
4	стручно и техничко-технолошко обављање процеса рада

По сваком од ова четири критеријума студент може да оствари 25 поена, тако да је максималан број поена 100.

Знања и искуства стечена у овом динамичном наставном процесу који се великим делом реализује у хотелима и ресторанима различитих локација, типова, култура, организационе и персоналне структуре омогућавају студентима мобилност и брзо запошљавање.

Студенти могу студентску стручну праксу обавити у Србији, Црној Гори, Великој Британији, Грчкој, Немачкој, Русији, Пољској, Словачкој, Словенији, Француској, Турској, Италији, Мексику и САД-у, што им пружа шансу за развој интернационалне каријере и брзо запошљавање у земљи и иностранству.

## ОЦЕЊИВАЊЕ

Успешност студената у савлађивању појединог предмета континуирано се прати током наставе и изражава у поенима.

Испуњавањем предиспитних обавеза и полагањем испита студент може остварити највише **100** поена.

Студијским програмом утврђује се сразмера поена стечених у предиспитним обавезама и на испиту, при чему предиспитне обавезе учествују са најмање **30**, а највише **70** поена.

Успех студената у савлађивању предмета, односно стручне праксе изражава се оценама:

Оцена	Значење оцене	Укупан број поена
10	Одличан-изузетан	91-100
9	Одличан	81-90
8	Врло добар	71-80
7	Добар	61-70
6	Довољан	51-60
5	Није положио	0-50

## ИСПИТИ

Студент полаже испит непосредно по окончању наставе из тог предмета, ако је испунио све прописане предиспитне обавезе утврђене планом и програмом извођења наставе, а најкасније до почетка наставе из тог предмета у наредној школској години. После три неуспела полагања истог испита студент може тражити да полаже испит пред комисијом.

Испитни рокови су: јануарски, мартовски, априлски, јунски, септембарски и октобарски.

## ПРИГОВОР

Студент има право да директору Школе поднесе приговор на добијену оцену, ако сматра да испит није обављен у складу са законом, у року од 36 часова од добијања оцене.

Уколико се усвоји приговор студента, студент поново полаже испит у року од три дана од дана пријема одлуке по приговору.

## МИРОВАЊЕ ПРАВА И ОБАВЕЗА СТУДЕНАТА

Студенту се, на његов захтев, одобрава мировање права и обавеза, у случају теже болести, упућивања на стручну праксу у трајању од најмање шест месеци, одслужења и дослужења војног рока, неге детета до годину дана живота, одржавања трудноће; стручног усавршавања у трајању од најмање три месеца; припрема за олимпијске игре, светско или европско првенство - ако има статус врхунског спортисте; упућивања родитеља на рад у иностранство од стране послодавца или у оквиру међународно-техничке или просветно-културне сарадње, у дипломатска, конзуларна и друга представништва; избора, односно именовања на функцију у државном органу, политичкој организацији или другој јавној функцији чије вршење захтева да привремено престане да студира; издржавања казне затвора, односно изречене мере безбедности, васпитне или заштитне мере, у трајању до шест месеци.

## ДИСЦИПЛИНСКА ОДГОВОРНОСТ СТУДЕНАТА

Студент одговара за повреду обавезе која је у време извршења била утврђена општим актом.

Општим актом Школе утврђују се лакше и теже повреде обавеза студената и дисциплински поступак за утврђивање одговорности студента.

## ПРЕСТАНАК СТАТУСА СТУДЕНТА

Статус студента престаје у случају:

1. исписивања са студија;
2. завршетка студија;
3. неуписивања школске године;
4. кад не заврши студије до истека рока који се одређује у двоструком броју школских година потребних за реализацију студијског програма;
5. изрицања дисциплинске мере искључења са студија.

## 13. ЕТИЧКИ КОДЕКС

У циљу развијања моралне свести и професионалне етике Школа успоставља Етички кодекс студената који се заснива на следећим правилима понашања:

### ОПШТА ПРАВИЛА ПОНАШАЊА СТУДЕНАТА:

- свесно неће прекршити ниједан закон, нити службене прописе;
- неће без одобрења употребити било какву имовину ВХШ укључујући рачунаре и комуникационе системе;
- неће се упустити у крађу или оштећење имовине ВХШ, запослених, стручних сарадника или студената ВХШ;
- неће поседовати или користити било какво оружје у просторијама ВХШ;
- неће свесно угрожавати здравље било кога у просторијама ВХШ;
- неће употребити силу, или претњу силом, према било којој особи, или имовини ВХШ;
- неће дистрибуирати дрогу;

- биће толерантан према осталим студентима, неће их дискриминисати нити вербално нападати, исмејавати, понижавати због националности, религије, година, пола, сексуалне оријентације, порекла, брачног стања или телесног оштећења;
- у просторијама ВХШ или код практичног запослења, неће никог злостављати на било који начин
- придржаваће се инструкција наставника и других запослених у ВХШ;
- у односу са наставницима, запосленима у ВХШ, студентима и осталима придржаваће се основних правила друштвених односа.

#### ПОНАШАЊЕ ТОКОМ БОРАВКА У ЗГРАДИ ШКОЛЕ:

- студенти не смеју ометати предавача и друге студенте својим понашањем у току предавања и вежби;
- на предавања, вежбе и друге активности студенти долазе на време, у просторију улазе најмање 5 минута раније;
- у току трајања предавања и вежби се не излази;
- за евентуална закашњења или изласке мора се претходно договорити са предавачем;
- у салама за предавања и вежбаоницама се искључују мобилни телефони, као и часовници који имају аларм;
- пушење је забрањено у свим просторијама школе;
- у учионицама и вежбаоницама у којима се одвија настава, није дозвољено конзумирање хране и пића;
- на предавањима, вежбама и испитима није дозвољено коришћење гума за жвакање.

### ИЗГЛЕД И ОДЕВАЊЕ СТУДЕНАТА:

- минђуше су дозвољене само код особа женског пола;
- нису дозвољене: бермуда панталоне, шортсеви, декоттоване и кратке мајице;
- није дозвољена дуга коса ни брада код мушкараца (обавезно дневно бријање код мушкараца);
- чисте руке и нокти;
- ношење униформи је обавезно приликом представљања пројектних радова и при одбрани дипломског рада, на вежбама из стручних предмета, на стручној пракси, при представљању школе у јавности.

### ОСЛОВЉАВАЊЕ ИЗМЕЂУ СТУДЕНАТА И ЗАПОСЛЕНИХ:

- студенти ословљавају предаваче речима „професорка“ и „професоре“;
- студенти ословљавају стручне раднике школе речима „госпођо“ или „господине“;
- предавачи и остали запослени ословљавају студенте са „Ви“ или „колега“, „колегинице“.

**ОВАЈ ЕТИЧКИ КОДЕКС СЕ ПРИМЕЊУЈЕ И  
УСКЛАЂУЈЕ СА ПРАВИЛИМА КУЋНОГ РЕДА  
У ОБЈЕКТИМА ГДЕ СЕ РЕАЛИЗУЈЕ ДЕО  
ПРАКТИЧНЕ НАСТАВЕ И СТРУЧНЕ ПРАКСЕ.**



## 14. КАРИЈЕРА

Наши студенти, током студија, имају могућност да развијају знања и вештине потребне за професионалан рад на одговорним пословима у хотелској индустрији и индустрији услуга.

Рад и искуство стечено у различитим хотелским и угоститељским објектима, бродовима, авио компанијама и лечилиштима широм света омогућавају студентима брзо запошљавање и напредовање у професионалној каријери.

Посебно је била успешна сарадња са хотелом CLARIDGE'S, група SAVOY у Лондону где је радило око 200 наших студената.

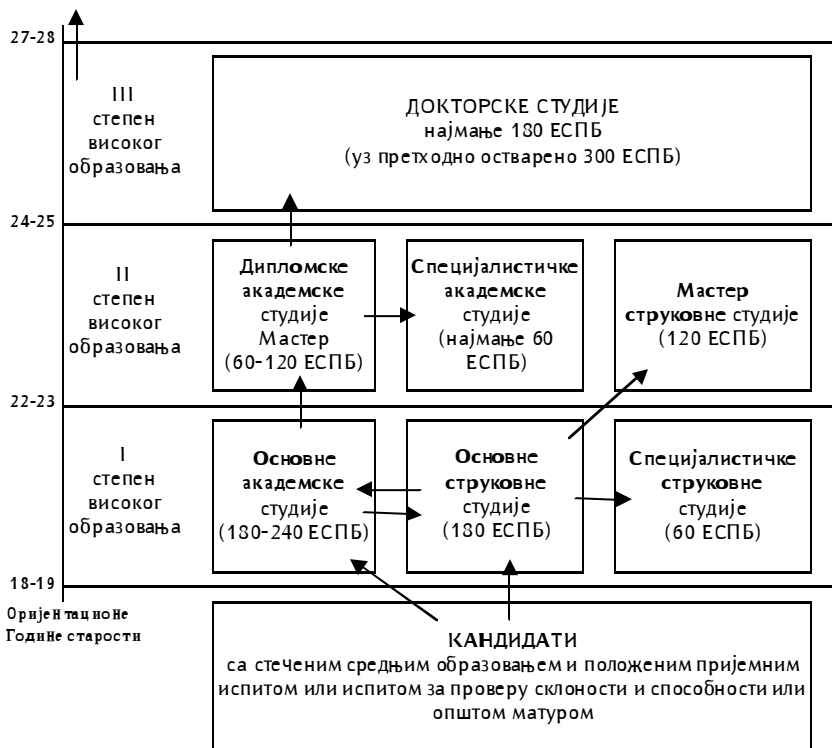
Ово су само неки од наших студената са интернационалном каријером:

- **Горан Ковачић**, студент Гастрономије, пет година радио у хотелу CLARIDGE'S и Westbury хотелу у Лондону, на престижном такмичењу куvara 2003. године проглашен за најбољег куvara Велике Британије, а 2005. године, на истом такмичењу, освојио две сребрне медаље;
- **Марко Зечевих**, студент Хотелијерства, две године радио на рецепцији у хотелу CLARIDGE'S у Лондону. Од 2005. године ради као стјуард за авио компанију из Уједињених Емирата;
- **Јованка Томашевић**, студент Хотелијерства, две године радила у хотелу CLARIDGE'S у Лондону, затим пет година у хотелу BURJ AL ARAB у Дубаију где и даље живи и ради;
- **Марко Петровић** студент Хотелијерства, две године радио у хотелу CLARIDGE'S у Лондону, потом у ексклузивним ресторанима Мадрида, сада менаџер сектора хране и пића чувеног хотела Grand Melia Fenix у Мадриду;

- **Бојан Дидић**, студент Хотелијерства, три године запослен на броду-хотелу **Queen Mary**, сада ради као виноноша у Вашингтону;
- **Ђорђе Стојановић**, студент Ресторатерства радио у хотелу **CLARIDGE'S, SAVOY** и **Westbury hotel** у Лондону;
- **Петар Гајић**, студент Гастрономије је укупни победник у свим дисциплинама у кувању на Балканском такмичењу у Нишу **2005**. На **19**. такмичењу европских хотелијерских и туристичких школа чланица АЕНТ, новембра **2006**. у Ирској освојио је специјалну медаљу за индивидуални рад у кувању. На међународном такмичењу куvara у Турској **2007**. освојио је бронзану медаљу у дисциплини Пасте;
- **Александар Крсмановић**, студент Хотелијерства, радио на броду **Queen Mary II**, у хотелу **OCEAN CITY MARYLAND - BEST WESTERN**, а сада у ресторану **DA SILVANO** у **New York** –у;
- **Ведран Марјановић**, студент Хотелијерства, радио на луксузним бродовима-хотелима, нострификовао диплому школе у Шкотској а потом завршио студије на државном Универзитету западне Шкотске, на смеру Генералне бизнис студије;
- **Attila Lajko**, студент Хотелијерства, 2 године радио на **International Cruise Line, Crystal Cruises Los Angeles**, са дипломом школе наставио академске студије, а **2007**. завршио **Master in Hospitality Administration (MHA)** на Хотелијерском факултету у Лозани, Швајцарска;
- **Рајка Миловић**, студенткиња Ресторатерства, радила у хотелу **CLARIDGE'S** у Лондону, на Краљевском Двору у Београду - шеф домаћинства, у Санкт Петербургу и Москви као менаџер 7 ресторана и увођење у рад нових ресторана у складу са франшизама;

- **Ђорђе Петковић**, студент Ресторатерства, радио у хотелу CLARIDGE´S у Лондону, потом на бродовима Crystal Cruises Los Angeles, у чувеном хотелу FOUR SEASONS у Њу Јорку радио као менаџер за ВИП госте, а сада је у хотелу Chatwal у Њу Јорку, као директор операција;
  - **Александар Мишићевић**, студент Хотелијерства, већ десет година ради у хотелу CLARIDGE´S у Лондону, сада је асистент менаџера ресторана;
  - **Милош Поповић**, радио у хотелу CLARIDGE´S у Лондону као асистент бар менаџера, сада је бар менаџер у хотелу D&D у Лондону;
  - **Милан Судар**, радио више година као заменик шефа рецепције, а сада као батлер на Краљевском Двору у Београду;
  - **Жељко Сташевић**, студент Ресторатерства, радио у хотелу CLARIDGE´S у Лондону, сада је генерални менаџер хотела Westbury;
  - сестре **Снежана и Биљана Ердељан**, дуто раде у хотелу CLARIDGE´S у Лондону, сада су менаџер, односно помоћник менаџера за „House keeping and room service“;
  - **Јована Илић**, Хотелијер, менаџер ресторана у Дубаји од 2012;
  - **Марко Панговић**, студент Хотелијерства, радио у хотелима: „Mandola Rosa“- Грчка, „Atlanta Marriott Marquis“-САД-у као рецепционар, сада је у „JW Marriott Marquis“- Дубаји као агент за ВИП госте.
- Даља места су резервисана за нове амбициозне и успешне студенте.

# 15. ДИЈАГРАМ СТУДИЈА У РЕПУБЛИЦИ СРБИЈИ



## 16. УПУТСТВО ЗА ПОПУЊАВАЊЕ НАЛОГА ЗА УПЛАТУ

Приликом попуњавања налога за уплату неопходно је да се придржавамо упутстава која смо добили како би средства била исправно пренета.

Поред рачуна примаоца, а то је онај коме су паре упућене, неопходно је попунити позив на број који указује за шта су те паре намењене.

За уплате Високој хотелијерској школи струковних студија у поље рачун примаоца пише се број

**840-1819666-96**

У поље позив на број (одобрење) студенти уписују **број индекса** (тако знамо за кога се уплаћује) и још **једно слово** из доње табеле које нам говори о намени извршене уплате.

**I** = испит

**R** = рата школарине

**A** = апсолвентски стаж

**P** = пренос испита

**U** = уверење

**Z** = завршни рад (одбрана)

**D** = диплома (израда)

**K** = књиге

**S** = промена смера

**O** = остало

### ПРИМЕР:

уплатилац		НАЛОГ ЗА УПЛАТУ	
Име, презиме и адреса	шифра плаћања	валута	износ
	189	рсд	-Износ
сврха уплате	рачун примаоца		
Рата школарине / Испит / Уверење Завршни рад / израда дипломе / ...	840-1819666-96		
прималац	број модела	позив на број (одобрење)	
Висока хотелијерска школа Београд		број индекса · слово	
печат и потпис уплатиоца	место и датум пријема		датум валуте

На пример, за студента који има индекс са бројем ГБ106/2016, у позив на број за уплату школарине пише се **GB106-2016-R** или, студент са индексом ХС214/2010 за издавање уверења уписује **HS214-2010-U**  
**У ОВО ПОЉЕ СЛОВА СЕ НЕ УПИСУЈУ ЂИРИЛИЦОМ!**





## Најважније информације

Интернет адреса сајта Школе **vhs.edu.rs**  
или **vxsh.srb**

Предмети по годинама:

Хотелијерство ..... стране 18-19

Ресторатерство ..... стране 20-21

Гастрономија ..... стране 22-23

**Конкурсни рокови..... страна 25**

Број студената који се прима ..... страна 26

Документа за конкурс ..... страна 27

Упутство за попуњавање тестова ..... стране 28-33

Документа за упис ..... страна 37

Школарина и начин плаћања ..... страна 41

**НЕ БАЦАЈТЕ ИНФОРМАТОР!**

**Користиће вам током школовања!**

**ОБРАЗАЦ ПРИЈАВЕ ПРОЧИТАЈТЕ**

**ПРЕ НЕГО ШТО ПОЧНЕТЕ**

**ДА ГА ПОПУЊАВАТЕ**

**Чувајте ПОТВРДУ и**

**запамтите БРОЈ ПРИЈАВЕ**