

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА - Београд

ИНФОРМАТОР

за УПИС студената у прву годину
студија школске **2015/2016.** године



АЕНТ - Београд, 2014.

рад
знање
пракса
креација
задовољство



ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА - БЕОГРАД

била је домаћин
ЕВРОПСКОГ ПРВЕНСТВА
хотелијерских и туристичких школа
чланица Асоцијације **АЕНТ**
(Association Europeenne des Ecoles d'Hotellerie
et de Tourisme - Diekirch, Luxemburg)
од 17. до 22. новембра 2014.
успешно угостивши
530 учесника из 30 земаља



Шампиони наше Школе:

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

Фотографије на корицама

предња страна: Јована Зарков, Нина Платиша, Марко Шошо, Дамјан Луцић, Ненад Митић, Кристина Радосављевић, Душко Костадиноски и Урош Луковић
полеђина: Јордан Настановић (наставник), Милош Ђирић, Стефан Симић, Ивана Жанић, Младен Пршић и Урош Милосављевић



ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА
СТРУКОВНИХ СТУДИЈА
БЕОГРАД

ИНФОРМАТОР

ЗА УПИС СТУДЕНАТА
У ПРВУ ГОДИНУ СТУДИЈА
У ШКОЛСКОЈ 2015/2016 ГОДИНИ

НА ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ

ПРВА ШКОЛА БАЛКАНА

на такмичењу гастронома

Солун - Грчка, март 2015.

Младен Пршић - пехар као најбољи студент гастроном
Јужне Европе, 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

БЕОГРАД, 2015. године

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА

Адреса за слање пошљака: 11030 Београд, поштански преградак 36

Телефони

Директор	+381 11 254 3972
Секретар	+381 11 355 4269
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

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 хидрометеоролошки 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 текста:

Светлана Радосављевић, секретар

Штампа:

Штампариа „Форма Б“ доо Београд, Чика Мише Ђурића 20

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

УКРАТКО 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: 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 акредитацију установе и сва три студијска програма.

Специфичан систем практичне наставе (1640 сати кроз три године студија) као део укупног наставног процеса, реализује се у малим групама у реномираним хотелима и ресторанима Београда, Србије, Црне Горе, Енглеске, Француске, Грчке, Русије, Немачке, Пољске, Словачке, Словеније, Македоније, Бугарске, Кипра, Швајцарске, Турске, Мексико 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.

Многи наши студенти раде на бродовима, у хотелима и ресторанима широм света. Посебно је успешна сарадња са хотелом CLARIDGE 'S, група SAVOY у Лондону (запослено око 200 студената).

Студенти Високе хотелијерске школе 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 Милићевић**, 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**, дуго 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 Дубаију од 2012.
- **Марко Пантовић**, 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.

НАСТАВНЕ И СТРУЧНЕ БАЗЕ ЗА СТРУЧНУ ПРАКСУ

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.

Наставна база Школе су хотели и ресторани у којима се, по основу закупа или пословне сарадње, реализују програми наставе вежби и стручне праксе у Србији, Црној Гори, у Пољској, Словачкој, Русији, Француској, Грчкој, Кипру, Турској, Бугарској, Италији, Словенији, Немачкој, Мађарској, Украјини, Холандији, Норвешкој, Шведској, Швајцарској, Републици Српској, Великој Британији, Мексику и САД-у. Посебно је била успешна сарадња са хотелом Claridge's из групе Savoy у Лондону, у ком је велики број студената Школе обавио своју праксу.

Негујемо и развијамо добре партнерске односе са многим привредним субјектима, од оснивања до данас. На њихове захтеве реализујемо специјализоване програме стручног усавршавања, а њихови стручњаци су укључени у програме вежби и стручне праксе студената.

МЕЂУНАРОДНА САРАДЊА

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

У октобру 2014. године 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, кроз размену студената на стручној пракси и међусобним учешћем 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 убрзимо процесе информација и промена, покренули смо и организовали пет међународних конгреса хотелијерства ХОТЕЛПЛАН, почев од 2003 године. 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 је показала велико интересовање, па аутори из 18 европских земаља и шире, на Конгресу, излажу своје реферате и размењују искуства.

ПУБЛИКАЦИЈЕ

Школа је издавач првог часописа за теорију и праксу хотелијерства ХОТЕЛЛИНК, који се налази у категорији часописа од националног значаја у области друштвених наука (М53-број 28) од 2009. године

НАГРАДЕ ШКОЛЕ

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

- 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.

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 најузбудљивијих 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 Темаловић и Вељко Благојевић освојили су титулу шампиона.

У Француској 2013. – 3 бронзане медаље

- Сузана Ђуровић – бронза за рецепцију
- Милош Трајковић - бронза за куварство
- Милош Кркељић - 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

Сваке друге године, марта месеца, на Међународном Сајму хране и пића **DETROP у Солуну у Грчкој** где се одржава културно такмичење Јужне Европе наши студенти Гастрономије су увек најтрофејнији:

2009. године са 6 медаља:

- Александар Станковић - 1 златна
- Данијел Марковић - 1 сребрна
- Бранслав 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

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

НАША ЗАЈЕДНИЧКА МИСИЈА

Укратко: креативност, естетика, брже иновације у хотелијерству, нови аранжмани традиционалне хотелијерско-угоститељске понуде, времеплови 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 имица **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.

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМИ

У складу са Законом о високом образовању, Школа је успешно акредитована 2007. године (Уверење о акредитацији бр: 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) и стекла статус високошколске установе.

Школа се поново акредитовала 2012. године (Уверење о акредитацији бр: 612-00-00180/2012-04 од 27.04.2012. године).

Студијски програми основних струковних студија:

- ХОТЕЛИЈЕРСТВО,
- РЕСТОРАТЕРСТВО и
- ГАСТРОНОМИЈА,

акредитовани су 2007. године и 2012. године.

Основне струковне студије трају 3 (три) године и имају 180 ЕСПБ бодова.

Дипломирани студенти стичу високо образовање и стручни назив

- Струковни менаџер хотелијерства (струк. менаџ. хот.)
- Струковни менаџер ресторатерства (струк. менаџ. рест.)
- Струковни менаџер гастрономије (струк. менаџ. гаст.)

У међународном промету и у дипломи на енглеском језику стручни назив је **bachelor (appl.)**.

Школа је 2014. године акредитовала и студијски програм на специјалистичком струковним студијама под називом

- МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ са три модула.

Специјалистичке струковне студије су студије другог степена високог образовања, трају једну годину и имају 60 ЕСПБ бодова, тако да у збиру бодова са Основним студијама дипломирани студент остварује 240 ЕСПБ и стручни назив у зависности од модула:

- Специјалиста струковни менаџер хотелијерства, ресторатерства односно гастрономије.

ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ
СТУДИЈСКИ ПРОГРАМИ



СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ХОТЕЛИЈЕРСТВО

ПРВА ГОДИНА						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Хотелијерство 1	I	A	2	3	6
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 4)	I	C	1	2	2
8	Хотелијерство 2	II	A	2	2	5
9	Основи ресторатерства	II	A	1	3	4
10	Хотелски маркетинг	II	C	2	0	3
11	Основи туризма	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 4)	II	C	1	2	2
15	Стручна пракса	I+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 4)	III	C	2	1	2
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	2	1	6
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3
13	Страни језик 4 (1 од 4)	IV	C	2	1	2
14	Стручна пракса	III+IV				12
ТРЕЋА ГОДИНА						
1	Хотелски менаџмент	V	A	3	1	5
2	Глобализација у хотелијерству	V	C	4	1	4
3	Пројектни рад	V	A	0	0	3
4-5	Изборна група 6 (2 од 3)	V	C	4	4	6
6	Страни језик 5(1 од 4)	V	C	1	2	2
7	Међународни ланци у хотелијерству	VI	A	3	2	5
8	Менаџмент квалитета у хотелијерству	VI	C	2	1	4
9-11	Изборна група 8 (3 од 4)	VI	C	6	6	9
12	Стручна пракса	V+VI				12
13	Дипломски рад	VI				10

**ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студијски програм
ХОТЕЛИЈЕРСТВО**

Страни језик 1 (1 од 4)						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	Пред	Веж	ЕСПБ
1	Италијански језик 1	I	С	1	2	2
2	Немачки језик 1	I	С	1	2	2
3	Руски језик 1	I	С	1	2	2
4	Француски језик 1	I	С	1	2	2
Страни језик 2 (1 од 4)						
1	Италијански језик 2	II	С	1	2	2
2	Немачки језик 2	II	С	1	2	2
3	Руски језик 2	II	С	1	2	2
4	Француски језик 2	II	С	1	2	2
Страни језик 3 (1 од 4)						
1	Италијански језик 3	III	С	1	2	2
2	Немачки језик 3	III	С	1	2	2
3	Руски језик 3	III	С	1	2	2
4	Француски језик 3	III	С	1	2	2
Изборна група 4 (1 од 2)						
1	Менаџмент смештаја	IV	A	2	1	6
2	Промоција и продаја у хотелијерству	IV	A	2	1	6
Страни језик 4 (1 од 4)						
1	Италијански језик 4	IV	С	1	2	2
2	Немачки језик 4	IV	С	1	2	2
3	Руски језик 4	IV	С	1	2	2
4	Француски језик 4	IV	С	1	2	2
Изборна група 6 (2 од 3)						
1	Право ЕУ у хотелијерству	V	С	2	2	3
2	Пословни енглески језик 5	V	С	2	2	3
3	Менаџмент догађаја и анимација у хотелијерству	V	С	3	1	3
Страни језик 5 (1 од 4)						
1	Италијански језик 5	V	С	1	2	2
2	Немачки језик 5	V	С	1	2	2
3	Руски језик 5	V	С	1	2	2
4	Француски језик 5	V	С	1	2	2
Изборна група 8 (3 од 4)						
1	Пословна психологија у хотелијерству	VI	С	2	2	3
2	Санитарна заштита и безбедност хотелијерству	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

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

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ РЕСТОРАТЕРСТВО

ПРВА ГОДИНА						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	ПреД	Веж	ЕСПБ
1	Ресторатерство 1	I	A	1	4	7
2	Изградња и опремање хотелских објеката	I	A	2	1	4
3	Пословно право	I	C	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 4)	I	C	1	2	2
8	Ресторатерство 2	II	A	2	4	7
9	Основи хотелијерства	II	A	1	3	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 4)	II	C	1	2	2
14	Стручна пракса	I+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 4)	III	C	1	2	2
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	6
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3
13	Страни језик 4 (1 од 4)	IV	C	1	2	2
14	Стручна пракса	III+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 3)	V	C	4	4	6
6	Страни језик 5 (1 од 4)	V	C	1	2	2
7	Системи услуживања	VI	A	1	4	5
8	Менаџмент квалитета у хотелијерству	VI	C	2	1	4
9-11	Изборна група 8 (3 од 4)	VI	C	6	6	9
12	Стручна пракса	V+VI				12
13	Дипломски рад	VI				10

**ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студијски програм
РЕСТОРАТЕРСТВО**

Страни језик 1 (1 од 4)						
Бр.	Предмет	Сем	Тип	ПреД	Веж	ЕСПБ
1	Италијански језик 1	I	С	1	2	2
2	Немачки језик 1	I	С	1	2	2
3	Руски језик 1	I	С	1	2	2
4	Француски језик 1	I	С	1	2	2
Страни језик 2 (1 од 4)						
1	Италијански језик 2	II	С	1	2	2
2	Немачки језик 2	II	С	1	2	2
3	Руски језик 2	II	С	1	2	2
4	Француски језик 2	II	С	1	2	2
Страни језик 3 (1 од 4)						
1	Италијански језик 3	III	С	1	2	2
2	Немачки језик 3	III	С	1	2	2
3	Руски језик 3	III	С	1	2	2
4	Француски језик 3	III	С	1	2	2
Изборна група 4 (1 од 2)						
1	Кетеринг	IV	А	1	2	6
2	Промоција и продаја у ресторатерству	IV	А	1	2	6
Страни језик 4 (1 од 4)						
1	Италијански језик 4	IV	С	1	2	2
2	Немачки језик 4	IV	С	1	2	2
3	Руски језик 4	IV	С	1	2	2
4	Француски језик 4	IV	С	1	2	2
Изборна група 6 (2 од 3)						
1	Пословни енглески језик 5	V	С	2	2	3
2	Иновације у ресторатерству	V	С	2	2	3
3	Менаџмент догађаја и анимација у хотелијерству	V	С	3	1	3
Страни језик 5 (1 од 4)						
1	Италијански језик 5	V	С	1	2	2
2	Немачки језик 5	V	С	1	2	2
3	Руски језик 5	V	С	1	2	2
4	Француски језик 5	V	С	1	2	2
Изборна група 8 (3 од 4)						
1	Санитарна заштита и безбедност хотелијерству	VI	С	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

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

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 4)	II	C	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 4)	II	C	1	2	2
14	Стручна пракса	I+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 4)	III	C	1	2	2
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	6
12	Пословни енглески језик 4	IV	A	2	1	3
13	Страни језик 4 (1 од 4)	IV	C	1	2	2
14	Стручна пракса	III+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 3)	V	C/A	4	4	6
6	Страни језик 5 (1 од 4)	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 4)	VI	C/A	6	6	9
12	Стручна пракса	V+VI				12
13	Дипломски рад	VI				10

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТИ за студијски програм
ГАСТРОНОМИЈА

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

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

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 6 (шест),
16-19 поена	оцена је 7 (седам),
20-24 поена	оцена је 8 (осам),
25-28 поена	оцена је 9 (девет),
29-30 поена	оцена је 10 (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 реномираним 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 obroka.

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 персоналане 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 од 6 (довољан) до 10 (одличан-изузетан), а довољан успех оценом 5 (није положио).

Оцена	Значење оцене	Укупан број поена
10	Одличан-изузетан	95-100
9	Одличан	85-94
8	Врло добар	75-84
7	Добар	65-74
6	Довољан	55-64
5	Није положио	0-54

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.

Директор Школе у року од 24 часа од добијања приговора разматра приговор и доноси одлуку по приговору

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 другу јавну функцију 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.

На основу члана 83. Закона о високом образовању („Службени гласник РС“, број 76/05, 100/07-аутентично тумачење, 97/08, 44/10, 93/12, 89/13, 99/14) и члана 73. Статута Високе хотелијерске школе струковних студија, бој: 1067 од 28.12.2011. године Висока хотелијерска школа струковних студија у Београду расписује

К О Н К У Р С

за упис студената у прву годину основних струковних студија школске 2015 / 2016 године

У прву годину основних струковних студија школске 2015/2016 године Школа уписује укупно 360 студената на студијске програме према следећој табели:

Студијски програм	Број студената		
	на буџету	који плаћа школарину	Укупно:
Хотелијерство	35	115	150
Ресторатерство	20	40	60
Гастрономија	35	115	150
Укупно	90	270	360

Статус буџетског студента може остварити студент који има више од 51 поен и који се налази на коначној ранг листи у квоти која се финансира из Буџета Републике Србије.

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

УСЛОВИ ЗА УПИС

1. на студијске програме **Хотелијерство** и **Ресторатерство**: завршена средња школа, општа здравствена способност за рад у угоститељству и пријемни испит.

2. на студијски програм **Гастрономија**: завршена средња угоститељска школа – смер куварство или посластичарство, школа прехранбено-технолошког усмерења и војно-интендантска школа, општа здравствена способност за рад у угоститељству и пријемни испит.

ПРИЈАВА НА КОНКУРС

**Пријављивање кандидата у првом року је
24, 25. и 26. јуна 2015. године
од 9:00 до 15:00 часова**

Кандидати подносе **на увид оригинална документа**, а уз пријавни лист, који се налази у Информатору, прилажу следеће фотокопије:

- извод из матичне књиге рођених;
- сведочанства свих разреда завршене средње школе;
- диплому о положеном завршном (матурском) испиту.
- дипломе са републичког или међународног такмичења за кандидате који су као ученици трећег или четвртог разреда средње школе освојили једно од прве три награде из предмета који се полаже на пријемном испиту

Фотокопије докумената кандидата се не враћају.

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

КОРИСНИ САВЕТИ ЗА ПОЛАГАЊЕ ПРИЈЕМНОГ ИСПИТА

1. Пажљиво прочитајте информатор и проучите упутства
2. Дођите на испит одморни
3. Дођите на испит на време и придржавајте се распореда полагања испита по салама
4. Немојте заборавити личну карту или оверену ђачку књижицу (са фотографијом)
5. По уласку у салу искључите мобилни телефон и остале уређаје који могу ометати испит
6. Саслушајте пажљиво упутства дежурног наставника
7. Пре него што почнете да решавате тест потпишите га и попуните све податке
8. На свим тестовима наведите увек исте податке
9. Не журите, имате довољно времена
10. Пажљиво прочитајте сва питања
11. Одговорите прво на питања за која сте сигурни да знате тачан одговор. Имаћете довољно времена да размислите о питањима за која нисте сигурни
12. Заокружите одговор ако сте сигурни да је тачан.
13. Прецртавани одговори се неће узимати у обзир
14. У току рада немојте пребројавати колико сте задатака урадили и колико их је још остало
15. На испиту се не смеје окретати, нити разговарати са другим кандидатима

ПРИЈЕМНИ ИСПИТ

Пријемни испит обухвата програмске садржаје изучаване у средњој школи.

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 или
 - 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 или
 - 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 или
 - француски

Критеријуми за оцењивање практичног дела пријемног испита:

- Практични део испита на студијским програмима Гас-
трономија 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 при- мена	2 бода
опште вештине на радном месту	2 бода
завршни радови и операције	2 бода.

Кандидати полажу практични део испита из Куварства у одго-
варајућој униформи.

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

Правила полагања пријемног испита

Кандидати су у обавези да на пријемни испит донесу:

- личну карту или пасош,
- потврду о пријави
- куварска униформа за практични део из Куварства
- доказ о уплати накнаде за полагање пријемног испита у износу од 5.000,00 динара.

Питања у писменом тесту су са понуђеним одговорима и кандидат се опредељује само за један одговор. Одговор се признаје ако је само један од понуђених одговора заокружен хемијском оловком. Питања код којих је исправљен одговор, као и питања код којих се не може видети јасан одговор неће се узимати у обзир.

Забрањено је било какво обележавање теста, коришћење мобилних телефона и других недозвољених средстава. У том случају кандидат се удаљава са испита или се при прегледању теста дисквалификује.

За практични део пријемног испита на студијском програму Гастрономија кандидати морају имати униформу и санитарну књижицу.

ПОЛАГАЊЕ ПРИЈЕМНОГ ИСПИТА

из стручних предмета
из страног језика

понедељак, 29. јуна
уторак, 30. јуна

Спискови кандидата са временом и местом полагања биће објављени на огласној табли школе и интернет страници www.vhs.edu.rs

Објављивање Јединствене ранг листе је **1. јула**

Подношење приговора директору
на редослед кандидата на Јединственој ранг листи
је од 09:00 до 13:00 часова **2. јула**

Подношење жалбе Управном одбору
на Решење директора је од 09:00 до 13:00 часова **3. јула**

Објављивање КОНАЧНЕ РАНГ ЛИСТЕ је **4. јула**

МЕРИЛА ЗА УТВРЂИВАЊЕ РЕДОСЛЕДА КАНДИДАТА

Избор кандидата врши се на основу следећих мерила:

I Општег успеха у сва четири разреда средње школе која се вреднују и израчунавају 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. Ако кандидат има одговарајуће средње образовање у трогодишњем трајању, општи успех у трећем разреду рачуна се двоструко.

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

II Успеха на пријемном испиту који се вреднују и израчунавају у бодовима, на следећи начин:

Тачан одговор на пријемном испиту вреднује се једним бодом. Резултат који кандидат постигне на пријемном испиту оцењује се од 0 до 60 бодова, односно од 0 до 30 бодова за сваки предмет: страни језик до 30 бодова, други изборни предмет до 20 бодова за писмени тест и до 10 бодова за практични испит или тест информисаности.

Кандидат који је као ученик завршног разреда средње школе освојио једно од прва три појединачна места на Републичком такмичењу које организује Министарство просвете или на међународном такмичењу, не полаже пријемни испита из тог предмета. Овом кандидату пријемни испит се вреднује максималним бројем бодова.

НАЧИН ИЗБОРА КАНДИДАТА

Школа утврђује **Јединственоу РАНГ ЛИСТУ**, за кандидате који се финансирају из буџета и оне који плаћају школарину. Место на Јединственој 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.

Конкурс за упис студената спроводи конкурсна комисија.

Комисија утврђује редослед кандидата на ранг листи и објављује је на огласној табли и сајту Школе и истиче који су кандидати примљени, а који нису.

При избору кандидата узимаће се у обзир само документа која су поднета у року предвиђеном за пријављивање на конкурс.

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 конкурс у не упише у предвиђеном року, Школа ће уписати уместо њега другог кандидата, према редоследу на Јединственој ранг листи, у року утврђеним конкурсом.

Учесник конкурса који сматра да редослед кандидата на Јединственој ранг листи није утврђен на начин предвиђен Конкурсом, 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 **КОНАЧНУ РАНГ ЛИСТУ** на основу које се врши упис студената.

УПИС СТУДЕНАТА

Лице је остварило право на упис уколико се налази на ранг листи до броја који је конкурсом предвиђен за упис.

Кандидат се може уписати на студијски програм у статусу студента који се финансира из буџета Републике (буџетски студент) уколико се налази на коначној ранг листи до броја одобреног за упис кандидата на терет буџета и ако освоји најмање 51 бод.

Кандидат се може уписати на студијски програм у статусу студента који се сам финансира (самофинансирајући студент) уколико се налази на коначној ранг листи до броја утврђеног за упис самофинансирајућих студената и ако освоји најмање 30 бодова.

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 интересорне комисије

Од свих кандидата који конкуришу по овом основу, онај који освоји највише поена биће финансиран из буџета.

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
- **Потврду** Центра за социјални рад о лошем материјалном стању породице

Од свих кандидата који конкуришу по овом основу, онај који освоји највише поена биће финансиран из буџета.

УПИС ДРЖАВЉАНА СРБИЈЕ КОЈИ СУ СРЕДЊУ ШКОЛУ ЗАВРШИЛИ У ИНОСТРАНСТВУ

Држављанин Србије који је у школској 2014/2015 години средњу школу завршио у иностранству, а коме до истека последњег дана првог конкурсног рока није издато решење о носитрификацији дипломе о стеченом средњем образовању, може да се пријави за упис на студије у другом конкурсном року.

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 2014/2015 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.

Приликом пријављивања на конкурс кандидат потписује одговарајућу изјаву.

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.

ПРВИ УПИСНИ РОК

У понедељак 6. и уторак 7. јула 2015. од 9 до 15 часова

Уколико се кандидат, који је остварио право на упис по конкурс, не упише у предвиђеном року, Висока хотелијерска школа ће уписати уместо њега другог кандидата, према редоследу на коначној ранг листи.

Дана **07.07.2015 године у 15:15 часова** саопштиће се број слободних места за упис и извршиће се прозивка кандидата који се налазе „испод црте“ кандидата који могу да се упишу у статусу студента са плаћањем школарине а по редоследу са коначне ранг листе.

Заинтересовани кандидати „испод црте“ морају бити присутни у наведено време. Право уписа стичу прозвани присутни кандидати.

ДРУГИ УПИСНИ РОК

Уколико се, у првом уписном року, у прву годину студија не упише свих 360 студената колико је одређено Конкурсом, организоваће се **други уписни рок** у периоду од 1. до 20. септембра 2015 године.

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 см
- доказ о уплати накнаде за студије ако се плаћа школарина
- лекарско уверење о здравственој способности из Завода за здравствену заштиту студената у Београду, Крунска 57
- осигурање од повреда за школску 2015/2016 годину

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 у износу од најмање 40% приликом уписа у Школу а преостали део у месечним ратама, закључно са 1. фебруаром 2016. године, приликом уписа летњег семестра

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

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 за студије.

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

840-1819666-96

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

Приликом уписа студенти ће добити упутство за будућа плаћања обавеза према Школи.

СВЕЧАНИ ПРИЈЕМ БРУЦОША

Свечани пријем студената прве године студија обавиће се 1. октобра 2015. према распореду за сваки студијски програм.

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

ЕТИЧКИ КОДЕКС

Високе хотелијерске школе

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, деколтоване 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.**

БРОЈ ИНДЕКСА

Број индекса је јединствен за сваког студента а додељује се приликом уписа у школу. Студенти треба да запамте овај број јер ће им често требати током школовања. Како би олакшали његово памћење, рашчланићемо га на саставне делове:

ДВА СЛОВА

ТРИ ЦИФРЕ

Разделник (коса црта или цртица)

ГОДИНА

Прво слово означава уписани студијски програм:

X=Хотелијерство, **P**=Ресторатерство, **G**=Гастрономија

Друго слово је статус финансирања приликом уписа:

B=буџет или **C**=самофинансирање

Следећи податак – три цифре – представља редни број који се додељује приликом уписа на сваки студијски програм.

Ко се први упише добија редни број **001**, следећи 002, па 003 итд.

На крају, као година, пише се година уписа (на пример **2015**) а не школска година (2015/2016).

Видимо да је принцип једноставан тако да будући студенти већ знају неке делове од броја индекса који ће им бити додељен.

Број индекса се не мења током школовања без обзира да ли студент промени студијски програм или статус финансирања!

Број индекса се, на пример, уписује на Налог за уплату (у поље позив на број) када студент врши уплате Школи:

уплатилац
Име презиме и адреса

сврха уплате
Рата школарине / Испит / Уверење
Завршни рад / израда Дипломе / ...

прималац
Висока хотелијерска школа
Београд

печат и потпис уплатиоца

место и датум пријема

цифра
платиња
189

валута
РСД

износ
= износ

број
модела

број индекса - намена

рачун прималаца
840-1819666-96

позив на број (одобрење)

Образак бр. 1

Уместо речи **намена** упишите одговарајуће слово:

I = испит
R = рата школарине
A = апсолвентски стаж
P = пренос испита
U = уверење

Z = завршни рад (одбрана)
D = диплома (израда)
K = књиге
O = остало

Откријте пут до успешне каријере
на неком од три студијска програма

Савладајте вештину управљања струком



DETROP - Солун, 2015.

