





Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																			
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina								
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika I	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kreativna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija				
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
<b>o Individualne (Individual)</b>																																				
▪ Samomotivacija (Self-Motivation)	X						X											X														X	X			
▪ Razumjevanje različitosti i interkulturalnost (Diversity And Interculturality)	X					X							X				X		X					X							X	X				
▪ Sposobnost prilagodavanja - prilagodljivost (Adaptability)	X								X			X					X		X			X	X		X			X		X					X	
▪ Etička posvećenost - Etičnost (Ethical Commitment)																																				
<b>o Socijalne (Social)</b>																																				
▪ Socijalna interakcija i međuljudska komunikacija (Social Skills and Interpersonal Communication)	X											X					X	X						X						X	X					
▪ Timski rad uklj. interdisciplinarni i međunarodne timove (Teamwork incl. interdisciplinary and international teams)	X					X						X												X						X	X					
▪ Upravljanje konfliktima i vještina pregovaranja (Conflict Management And Negotiation Skills)	X								X								X					X								X						
<input type="checkbox"/> <b>Sistemske kompetencije (Systemic)</b>																																				
<b>o Organizacione (Organisation)</b>																																				
▪ Upravljanje zasnovano na ciljevima (Objectives-based Management)	X		X			X											X																			
▪ Upravljanje projektima (Project Management)																			X								X									
▪ Orijentacija na kvalitetu (Quality Orientation)				X			X										X													X	X	X			X	

Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																		
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina							
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika 1	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kreativna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija			
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
<b>o Preduzetničke (Entrepreneurial)</b>																																			
▪ Kreativnost (Creativity)	X			X			X											X	X														X		X
▪ Poduzetnički duh (Enterprising Spirit)																		X								X							X		
▪ Inovativnost (Innovation)				X			X									X						X				X				X	X	X			X
▪ Sposobnost primene znanja u praksi (Applicability)	X			X			X							X		X						X		X	X	X	X	X			X	X	X		X
<b>o Vođstvo (Leadership)</b>																																			
▪ Orijeñtacija ka postignućima (Achievement Orientation)	X															X	X							X	X	X	X			X					
▪ Sposobnost samostalnog rada (independence)							X									X								X									X		
▪ Vođstvo/liderstvo (Leadership)	X																	X														X			
<b>B/ Opšte predmetno-stručne kompetencije (Studenti su osposobljeni da/za:)</b>																																			
bazično znanje studijske oblasti	X		X	X		X	X	X	X			X	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
pokažu (izraze) stečeno znanje na koherentan način;	X		X			X	X	X	X			X	X		X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X			X	X	X		X
su u stanju da uključenove informacije i interpretacije;	X	X			X	X	X	X		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X
pokažu razumjevanje ukupne strukture studijske oblasti i povezanost sa naučnim disciplinama;				X			X						X					X	X				X	X	X	X				X		X			X
pokažu da razumiju i da mogu primjeniti metode kritičke analize i teorijskog razvoja u svojoj studijskoj oblasti;	X		X			X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X						X			X

Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																		
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina							
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika 1	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kretajna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija			
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
ispravno primjenjuju odgovarajuće disciplinarne metode i tehnike								X			X																					X	X		
pokažu da razumiju eksperimentalna testiranja i posmatranja na kojima su bazirane naučne teorije u studijskoj oblasti;															X				X												X	X			
<b>C/ Specifične predmetno-stručne kompetencije (subject specific competences)</b>																																			
Obuhvataju znanja, vještine i sposobnosti vezane za struku i naučne oblasti studijskog programa.																																			
<i>(Studenti su osposobljeni odn. posjeduju znanja vještine i sposobnosti da/za:)</i>																																			
<input type="checkbox"/> Predmeti opštih sposobnosti i vještina (predmeti koji omogućavaju sticanje opštih i generičkih kompetencija obrazovnog)																																			
sposobnost analize, sinteze i predviđanja rješenja, mogućnosti i posljedica njihove primjene	X		X			X	X	X	X		X	X				X	X	X					X	X	X	X	X	X		X	X	X			X
sposobnost primjene metoda, postupaka i procesa istraživanja						X		X				X	X											X									X		
sposobnost kritičkog i samokritičkog mišljenja i pristupa	X							X									X	X														X			
sposobnost za samostalnost i kolegijalnost u profesionalnom obavljanju pojedinačnog zadatka ili zadataka u timu	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X		X		X	X	X					X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
sposobnost jasnog komuniciranja i izlaganja ideja i rješenja	X				X		X			X		X		X		X				X			X								X	X	X		X
razvoj profesionalne etike													X				X		X					X							X	X			X
sposobnost povezivanja znanja iz različitih oblasti struke i njihove primjene u realnom poslovnom okruženju												X	X		X	X	X	X				X		X	X		X					X			X
sposobnost rješavanja konkretnih problema iz struke				X			X				X		X			X	X	X				X		X	X	X		X		X	X	X			
sposobnost praćenja promjena i harmonizacija sa evropskom i svjetskom praksom u struci																			X				X	X	X	X	X	X		X	X				X

Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																				
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina									
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika 1	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kreativna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija					
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34			
<input type="checkbox"/> Predmeti studijskog jezgra																																					
obavljanje složenih poslova menadžmenta gastronomije i ugostiteljstava u privatnim i javnim preduzećima i institucijama			X	X		X						X		X			X	X	X			X		X	X			X				X			X		
aktivno se služiti kvantitativnim metodama i modelima u poslovnom odlučivanju i ispravno vrednovati primjenjivost pojedinih metoda i modela u datim uslovima u poslovnom okruženju						X		X																													
samostalno pokretati vlastite preduzetničke projekte							X											X						X		X						X			X		
samostalno pokretati projekte poboljšanja poslovanja unutar postojećih organizacijskih struktura	X															X						X	X	X		X				X		X					
dati svoj doprinos s gastronomskog aspekta pri timskom rješavanju poslovnih problema	X		X			X	X				X			X		X	X	X	X			X	X	X	X	X				X		X					
odgovarajuće djelovati u uslovima različitih rizika i turbulentnosti na tržištu																		X						X			X			X		X					
analizirati uticaj ključnih varijabli iz okruženja na poslovnu perspektivu preduzeća, ali i privrede u cjelini			X			X		X																X													
sposobnost primjene savremenih metoda i postupaka u organizovanju poslovnih procesa	X			X										X			X		X			X		X	X				X		X						
sposobnost analize, sinteze i oblikovanja rješenja problema iz područja gastronomije i ugostiteljstva	X		X			X	X				X			X			X	X	X					X							X		X			X	
primijeniti stečena znanja u redovnim procesima i reformama nacionalne gastronomije i njenom uključenju u globalne gastronomske tokove						X													X	X		X		X	X	X	X			X		X					
primijeniti stečena znanja prilikom projektovanja i funkcionisanju ugostiteljskih objekata, hotela, restorana, etno sela,...				X										X						X		X		X	X	X	X			X		X					

Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																	
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina						
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika 1	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kretajna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija		
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
primijeniti stečena znanja na sektor gastronomije i ugostiteljstva (ugostiteljski objekti, hoteli, restorani,...)			X			X					X			X						X				X	X					X	X	X		X
koristiti moderne gastronomske i ugostiteljske softverske programe koji su temelj za proučavanje teorijskih i praktičnih aspekata						X		X			X													X		X				X		X		
razviti sposobnost strateškog razmišljanja i analize putem klaster pristupa	X																								X		X	X		X				
osposobljenost za analitički rad u preduzećima i ugostiteljskim objektima, rad u hotelima i etno selima, rad na formulisanju i vođenju projekta,...			X	X			X	X						X						X			X	X	X	X	X					X		X
osposobljenost za poslove gastronomskog menadžmenta u ugostiteljskim objektima, restoranima, hotelima i dr. objektima		X												X					X			X	X	X	X	X			X		X		X	
Upravljanje gastronomskim proizvodima, planiranje jelovnika, pokretanje i razvijanje preduzetničke ideje, ekonomika poslovanja, planiranje i organizovanje poslovanja, rukovođenje poslovnim, proizvodnim i uslužnim djelatnostima					X		X				X			X		X	X	X	X			X	X	X	X	X	X			X	X	X		X
preduzetničko znanje i vještine, menadžerske funkcije, planiranje poslovanja, planiranje nabavke i transporta, organizacija, rukovođenje, kontrola poslovanja, poslovno odlučivanje, izrada kalkulacija i formiranje cijena, izrada proizvođačkih specifikacija, pokretanje i razvijanje vlastitog malog biznisa, upravljanje projektima	X	X		X			X	X								X		X				X		X	X	X	X	X		X	X	X		X
razumijevanje koncepcije i strategije savremenog istraživanja, kreiranja, planiranja, praćenja i kontrole tržišnog uspjeha	X	X	X			X	X							X		X	X	X						X	X							X		X

Obrazovni ishodi	Studijski predmeti za studijski smjer: <i>Menadžment gastronomije i ugostiteljstva</i>																																	
	I godina studija										II godina studija										III godina studija							IV godina						
	Menadžment	Informatika	Mikroekonomija	Osnovi gastronomija	Engleski jezik 1	Makroekonomija	Gastronomski proizvodi	Statistika	Radno pravo	Engleski jezik 2	Vještačka inteligencija	Odnosi s javnošću	Matematika 1	Nauka o ishrani	Engleski jezik 3	Marketing	Upravljanje ljudskim potencijalima	Preduzetništvo	Gastronomska kultura i tradicija	Engleski jezik 4	Menadžment finansija	Poslovno pravo	Rizici u ugostiteljstvu	Spoljnotrgovinsko poslovanje	Menadžment osiguranja	Internet marketing	Transport	Menadžment trgovine	Zaštita životne sredine	Kreativna gastronomija	Engleski jezik 5	Poslovna ekonomija		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
0	X			X			X							X					X			X	X	X	X	X	X		X		X		X	
razumijevanje koncepata, tehnika i opreme koja se koriste u planiranju, organizovanju i izradi gastronomskih proizvoda	X			X			X						X						X			X	X	X	X	X	X		X		X		X	
razumijevanje uticaja globalnih, pravnih, sociokulturnih, ekoloških i etničkih uticaja međunarodnog okruženja na poslovanje ugostiteljskih objekta				X			X						X						X					X	X				X		X		X	
primjena modela odlučivanja u oblasti gastronomije i ugostiteljstva	X		X			X									X	X							X			X								X
razumijevanje multidisciplinarne prirode u oblasti gastronomije i ugostiteljstva	X			X		X			X			X					X	X				X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
sposobnost da identifikuju, istraže i kritički promisle u oblasti gastronomije i ugostiteljstva				X		X	X	X					X						X				X	X								X		X