

VISOKA ŠKOLA "BANJA LUKA COLLEGE"

Ul. Miloša Obilića 30

78 000 Banja Luka

Broj:03-22-17/22

Datum: 05.12.2022. godine

Na osnovu člana 54. Zakona o visokom obrazovanju Republike Srpske („Službeni glasnik Republike Srpske“, br. 67/20) i člana 61. Statuta Visoke škole „Banja Luka College“, na sjednici Senata Visoke škole „Banja Luka College“ održanoj dana 05.12.2022. godine, Senat Visoke škole „Banja Luka College“ donosi

ODLUKU

o usvajanju ciljeva studijskog programa, ishoda procesa učenja i kompetencija studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva

I

Ovom odlukom usvajaju se ciljevi studijskog programa, ishodi procesa učenja i kompetencije studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva.

CILJEVI STUDIJSKOG PROGRAMA

II

Ciljevi studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva obuhvataju opšte i posebne ciljeve. Uz ove ciljeve, dodaju se ciljevi specifični za oblast gastronomije i ugostiteljstva.

Opšti ciljevi studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva su:

- Obezbijediti studentima savremeni studijski program u kojem se naglasak stavlja na sposobnost analiziranja i procjenjivanja ključnih teorijskih koncepata i njihove praktične primjene, sa posebnim fokusom na menadžment i organizaciju u sektoru gastronomije i ugostiteljstva.
- Obezbijediti punu fleksibilnost studijskog programa koji će studentima pružiti teorijsku osnovu kroz obavezne predmete, ali i mogućnost da, na osnovu svojih sklonosti, odrede put svoje dalje specijalizacije kroz veći broj izbornih predmeta u oblasti ugostiteljstva, gastronomije, turizma i hotelijerstva.
- Razviti kod studenata sposobnost promišljanja i kritičkog rasuđivanja, sposobnost razvoja praktičnih modela i strategija baziranih na savremenoj teoriji i praksi, kao i šire analitičke sposobnosti na ličnom nivou, vještinu u istraživanju, analizi, rješavanju problema, komunikaciji i prezentaciji rezultata istraživanja, uz primjenu u realnim poslovnim situacijama u gastronomiji i ugostiteljstvu.
- Razviti kod studenata sposobnost da precizno i sistematski formulišu probleme pri istraživanju u oblasti gastronomije i ugostiteljstva, primjenjujući relevantne metodologije za istraživanje i izvrše detaljnu analizu specifičnih poslovnih izazova.

- U toku studija, a naročito tokom obavljanja stručne prakse u ugostiteljskim objektima, obezbijediti studentima okruženje u kojem mogu razviti sposobnost donošenja poslovnih odluka u realnim poslovnim situacijama u gastronomiji i ugostiteljstvu.
- Obezbijediti studentima mogućnost da neposredno utiču na svoje stručno i profesionalno obrazovanje i profil kroz izborne nastavne predmete u oblasti menadžmenta ugostiteljskih i turističkih usluga.
- Obrazovati studente za korišćenje savremenih informaciono-komunikacionih tehnologija i sredstava, sa posebnim naglaskom na digitalizaciju ugostiteljskog poslovanja i marketinga, kao i upravljanje ugostiteljskim objektima koristeći savremene tehnologije.
- Da studenti uče strani jezik u obimu koji je neophodan za korišćenje savremene strane literature u oblasti gastronomije i ugostiteljstva, kao i za pokretljivost tokom i poslije studija, posebno u međunarodnim ugostiteljskim i turističkim organizacijama.

Posebni ciljevi studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva u četverogodišnjem trajanju su:

- Adekvatan teorijski i metodološki pristup kroz predviđeni studijski program, kao i kroz obavljanje stručne prakse u ugostiteljskim i gastronomskim organizacijama, osposobiti studente za izazove koji ih očekuju u daljoj stručnoj i praktičnoj nadogradnji u industriji ugostiteljstva i gastronomije.
- Pružiti studentima mogućnost upoznavanja menadžmenta u različitim ugostiteljskim i gastronomskim organizacijama, kao i proučavanje liderstva i motivacije u kontekstu ugostiteljskih timova i objekata.
- Osposobiti studente za osmišljavanje vizije, misije i ciljeva ugostiteljskih preduzeća, strategijsko planiranje, organizovanje i kontrolu operacija u ugostiteljstvu i gastronomiji, uključujući menadžment restorana, hotela, catering servisa i drugih ugostiteljskih objekata.
- Upotpuniti znanje studenata o poslovnom komuniciranju u gastronomiji i ugostiteljstvu, u smislu uspostavljanja odnosa sa potrošačima, partnerima, dobavljačima i zaposlenima, primjenjujući etičke principe i komunikacione strategije u kontekstu marketinga i odnosa sa javnošću.
- Pružiti studentima znanje o održivosti u ugostiteljstvu, uvođenju ekoloških praksi, smanjenju otpada i efikasnom korišćenju resursa, u skladu sa globalnim ekološkim standardima.
- Upotpuniti znanje studenata o primeni novih tehnologija u gastronomiji i ugostiteljstvu, uključujući upravljanje rezervacijama, narudžbama, digitalne sisteme za upravljanje inventarom i online marketing u ugostiteljskim objektima.

ISHODI PROCESA UČENJA

III

Ishodi učenja na studijskom programu Menadžment gastronomije i ugostiteljstva, uz specifične stavke iz gastronomije i ugostiteljstva, su da student:

- Demonstrira razumijevanje menadžmenta u gastronomiji i ugostiteljstvu i sposobnost donošenja poslovnih odluka u ovim sektorima.
- Kritički prouči ključne probleme u menadžmentu ugostiteljskih i gastronomskih organizacija, kao i raznovrsnim poslovnim situacijama u tim sektorima.

- Razumije proces menadžmenta kroz planiranje, organizovanje i kontrolu ugostiteljskih i gastronomskih operacija.
- Primijeni tehnike planiranja, principe organizacije ugostiteljskih preduzeća, sprovede metode kontrole, posebno u restoranima, hotelima i catering industriji.
- Shvati ulogu liderstva i upravlja ljudskim resursima u kontekstu ugostiteljskih i gastronomskih timova.
- Razumije preduzetništvo kao fenomen savremene ekonomije i njegovu ulogu u razvoju gastronomije i ugostiteljskih usluga, uključujući inovativne poslovne modele.
- Identifikuje izvore inovativnih mogućnosti, primijeni preduzetničke prakse i preduzima preduzetničke strategije u oblasti ugostiteljstva i gastronomije.
- Definiše ciljeve i politike ugostiteljskih preduzeća, predviđa i planira, odlučuje i realizuje strategije za rast i razvoj ugostiteljskih objekata.
- Uspješno izvrši analizu tržišta, konkurencije i resursa u oblasti gastronomije i ugostiteljstva, koristeći savremene metode i alate.
- Razumije ulogu strategije u realizaciji poslovanja i analizira ekonomske aspekte menadžmenta u gastronomiji i ugostiteljstvu.
- Razvije praktične modele i strategije bazirane na savremenoj teoriji i praksi, s posebnim akcentom na efikasno upravljanje ugostiteljskim objektima.

KOMPETENCIJE STUDIJSKOG PROGRAMA

IV

Savladavanjem studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva, sa specifičnim fokusom na gastronomiju i ugostiteljstvo, studenti stiču opšte kompetencije i predmetno specifične kompetencije.

Opšte kompetencije koje studenti stiču savladavanjem studijskog programa Menadžment gastronomije i ugostiteljstva su:

- Sposobnost analize, sinteze i predviđanja rješenja, mogućnosti i posledica njihove primjene u sektoru gastronomije i ugostiteljstva.
- Sposobnost primjene metoda, postupaka i procesa istraživanja u ugostiteljstvu, uključujući istraživanje tržišta, zadovoljstva kupaca i konkurencije.
- Sposobnost kritičkog i samokritičkog mišljenja u upravljanju i donošenju odluka vezanih za gastronomske i ugostiteljske operacije.
- Sposobnost jasnog komuniciranja i izlaganja ideja, rješenja i poslovnih strategija, s posebnim naglaskom na komunikaciju sa klijentima, partnerima i zaposlenima u ugostiteljskim objektima.
- Sposobnost praćenja promjena u industriji gastronomije i ugostiteljstva te harmonizacije sa savremenim praksama, uključujući standarde kvaliteta i ekološke prakse u ugostiteljstvu.

Specifične kompetencije koje studenti stiču kroz studijski program Menadžment gastronomije i ugostiteljstva su:

- **Upravljanje ugostiteljskim objektima:** Sposobnost efikasnog upravljanja različitim vrstama ugostiteljskih objekata (restoranima, hotelima, barovima, kafićima, catering servisima), uključujući operativno planiranje, organizaciju, kontrolu i evaluaciju poslovanja.

- **Razvijanje i implementacija menadžment strategija u gastronomiji:** Sposobnost formulacije i implementacije strategija za razvoj gastronomskih usluga, uključujući menadžment resursa, inovacije u ponudi jela, uvođenje novih tehnologija i poboljšanje iskustva korisnika.
- **Upravljanje kvalitetom i uslugama u gastronomiji:** Razvijanje kompetencija za upravljanje kvalitetom u ugostiteljskim objektima kroz primjenu savremenih metoda kontrole kvaliteta, implementaciju standarda u pripremi hrane i usluzi, kao i optimizaciju poslovnih procesa u ugostiteljstvu.
- **Organizacija i logistika nabavke u ugostiteljstvu:** Sposobnost upravljanja procesom nabavke u ugostiteljskim objektima, uključujući logistiku nabavke sirovina i opreme, optimizaciju zaliha, pregovaranje sa dobavljačima, kao i smanjenje troškova nabavke.
- **Razvoj i implementacija marketinških strategija u gastronomiji:** Sposobnost razvijanja i sprovođenja marketinških strategija specifičnih za ugostiteljstvo, uključujući brendiranje restorana i drugih ugostiteljskih objekata, korišćenje digitalnih i društvenih medija za promociju, kao i implementaciju marketinških kampanja.
- **Upravljanje ljudskim resursima u ugostiteljstvu:** Razvijanje kompetencija za upravljanje timovima u ugostiteljstvu, obuka i motivacija zaposlenih, organizacija radnih smjena, kao i primena liderstva u timu ugostiteljskih radnika.
- **Razumevanje zakonodavnih i etičkih okvira u gastronomiji i ugostiteljstvu:** Sposobnost interpretacije i primene zakonodavnih okvira koji regulišu ugostiteljski sektor, kao i poznavanje etičkih principa u obavljanju ugostiteljskih i gastronomskih usluga, uključujući higijenske standarde i bezbednost hrane.
- **Upravljanje održivošću u gastronomiji i ugostiteljstvu:** Razvijanje sposobnosti za uvođenje ekološki održivih praksi u ugostiteljske operacije, smanjenje otpada, racionalno korišćenje resursa, kao i upravljanje ekološkim standardima i sertifikatima u industriji.
- **Finansijsko upravljanje u gastronomiji:** Sposobnost za upravljanje finansijama ugostiteljskog preduzeća, uključujući budžetiranje, predviđanje prihoda, kontrolu troškova i efikasno upravljanje novčanim tokovima, kao i analizu finansijskih izvještaja specifičnih za ugostiteljski sektor.
- **Preduzetništvo u gastronomiji i ugostiteljstvu:** Sposobnost prepoznavanja poslovnih prilika i pokretanja novih ugostiteljskih ili gastronomskih preduzetničkih inicijativa, od ideje do realizacije poslovnog plana, uz izradu strategija za postizanje konkurentne prednosti u industriji.
- **Digitalizacija u ugostiteljstvu:** Kompetencija za implementaciju digitalnih tehnologija u ugostiteljskim objektima, uključujući sisteme za online rezervacije, digitalno upravljanje menijem, korišćenje mobilnih aplikacija za narudžbine, kao i implementaciju e-marketinga i analize podataka o potrošačima.
- **Upravljanje rizikom u gastronomiji i ugostiteljstvu:** Razvijanje sposobnosti za identifikaciju i upravljanje rizicima u ugostiteljskom sektoru, uključujući operativne, finansijske, pravne i marketinške rizike, kao i pripremu strategija za ublažavanje tih rizika.

Dostaviti:

1. Naučno nastavnom vijeću studijskog programa
Menadžment gastronomije i ugostiteljstva
2. a/a

PREDSJEDNIK SENATA



prof. dr Svetlana Dušanić-Gaćić