



FREQUENTLY ASKED QUESTIONS - NAJČEŠĆE POSTAVLJANA PITANJA

1. Kolika je cijena školarine?

Iznos školarine je sledeći:

- 1800,00 eura godišnje za sve godine na osnovnim studijama, ukoliko se iznos školarine uplaćuje odjednom u cjelosti na početku studijske godine
- u slučaju da se student/kinja odluči za opciju plaćanja u 10 mjesečnih rata, iznos školarine je 1900,00 eura godišnje za sve godine osnovnih studija
- 2000,00 eura godišnje za sve godine master studija.

2. Da li je studijski program priznat?

Oba studijska programa su zvanično akreditovana od strane Agencije za kontrolu i obezbjeđenje kvaliteta u visokom obrazovanju pri Ministarstvu prosvjete (Rješenje o akreditaciji br. 02-060/19-3/2 od 25.01.2019. godine) i reakreditovana odlukom broj 02-607/24-12/6 UPI dana 31.01.2024. na period od 5 godina. Fakultet posjeduje licencu za izvođenje ovih programa, kao i licencu za bavljenje naučno-istraživačkom djelatnošću i licencu za rad inovativne organizacije

3. Sta je potrebno za upis?

Za upis je neophodno predati sledeća dokumenta (originali ili ovjerene kopije):

- prijavni formular (dostupan na sajtu ili direktno na fakultetu)
- original svjedočanstva o uspjehu tokom sva četiri razreda srednje škole za osnovne studije, odnosno uvjerenje o položenim ispitima (dodatak diploma) za master studije
- original diplomu završene srednje škole, odnosno diploma osnovnih studija (uvjerenje o diplomiranju)
- kopiju lične karte

4. Sta pise na diplomi? Koje zvanje se dobija?

Na diplomi osnovnih studija naziv je Bachelor internacionalnog menadžmenta u gastronomiji i hotelijerstvu, a na diplomi master studija naziv je Master internacionalnog menadžmenta u gastronomiji i hotelijerstvu.

5. Trenutno radim, da li mogu uporedo da studiram?

U skladu sa Zakonom o visokom obrazovanju, prisustvo na predavanjima nije preduslov da bi student mogao da polaže ispit i završi studije. Međutim, svima se savjetuje slušanje nastave i naročito prisustvo na praktičnoj nastavi i izvođenju vježbi koje se teško može nadoknaditi teorijskim materijalima.

Obzirom da su predavači veoma posvećeni ličnom i profesionalnom razvoju studenata, na početku svakog semestra se raspored organizuje u skladu sa mogućnostima grupe kako bi izvođenje nastave bilo što efikasnije.

Takođe, zahvaljujući platformi fakulteta za distance learning, svi materijali za učenje su dostupni studentima koji nisu u mogućnosti da prisustvuju predavanjima, kako bi nadoknadili propušteno gradivo.

6. Gdje se nalazi fakultet?

HEC Fakultet je prva hotel-škola u regionu, koncipirana po ugledu na čuvene švajcarske koledže.

Nalazi se u hotelu Residence u Miločeru, gdje studenti već tokom studija postaju osposobljeni za primjenu svojih znanja u ambijentu pravog hotela sa stvarnim gostima, a samim tim i znatno konkurentniji na tržištu rada.

7. Ko su predavači?

Na HEC Fakultetu smo zaista okupili najbolje - i u teoriji, i u praksi. Osim eminentnih doktora nauka, predavači su i stručnjaci iz privrede koji trenutno zauzimaju menadžerske pozicije u elitnim crnogorskim hotelima i jačaju praktičnu dimenziju cijele priče.

Navešćemo samo neke od njih - Vuksan Mitrović (predsjednik Udruženja šefova kuhinja Crne Gore i doživotni počasni član Svjetske asocijacije kuvara), Svetozar Savić (dobitnik Trinaestojulske nagrade i vrhunski stručnjak iz oblasti vina i vinogradarstva), Saša Čekrlija (autor SuperHost programa za turističku privredu), Mirjana Mrkalj (GM hotela Splendid u Bečićima), Svetlana Šljivančanin (Ministarstvo turizma Crne Gore), Bojana Kalenjuk (prof. gastronomije sa PMF-a Univerziteta u Novom Sadu) i mnogi drugi.

8. Šta mogu da nastavim nakon završenih studija?

Zahvaljujući crnogorskoj diplomi, studenti imaju prohodnost na master studije na HEC Fakultetu gdje stižu zvanje Master internacionalnog menadžmenta u gastronomiji i hotelijerstvu. Takođe, studenti sa završenim osnovnim studijama na našem fakultetu i crnogorskom bachelor diplomom imaju prohodnost na svim evropskim i svjetskim fakultetima.

KONTAKTI:

Tel: +382 68 064 062

E: hec@hecfakultet.com

W: www.hecfakultet.com

NASTAVNI PLAN OSNOVNIH STUDIJA

I GODINA	I SEMESTAR 1. Osnove turizma i hotelijerstva 2. Osnovi restoraterstva i gastronomije 3. Marketing i komunikacije u hotelijerstvu 4. Osnove menadžmenta u hotelijerstvu 5. Engleski jezik 6. II Strani jezik		
	II SEMESTAR 1. Računovodstvo u hotelijerstvu i ugostiteljstvu 2. Informacioni sistemi u turizmu i hotelijerstvu 3. Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu i ugostiteljstvu 4. Organizacija rada u hotelijerstvu i gastronomiji 5. Engleski jezik 6. II Strani jezik 7. Praktikum I (HOTEL)		
II GODINA	III SEMESTAR 1. Osnovi tehnologije hrane i pića 2. Od farme do trpeze 3. Menadžment hrane i pića 4. Kontrola troškova hrane i pića 5. Engleski jezik 6. II Strani jezik	III GODINA	IV SEMESTAR 1. Menadžment ljudskih resursa 2. Upravljanje finansijama u hotelijerstvu i ugostiteljstvu 3. Gastronomija i praktično kulinarstvo 4. Zajednički projekat studenata / Volonterski rad 5. Izborni predmet (iz zajedničke grupe za oba modula) 6. Engleski jezik 7. II Strani jezik 8. Praktikum II (restoran, kuhinja, hrana i piće)
			V SEMESTAR 1. Zadovoljstvo gosta 2. Event menadžment (upravljanje događajima) 3. Preduzetništvo u hotelijerstvu i ugostiteljstvu 4. Održiva gastronomija 5. Engleski jezik 6. II Strani jezik 7. Izborni predmet (iz grupa za izabrani modul) 8. Izborni predmet (iz grupa za izabrani modul)
			V SEMESTAR 1. Praktična obuka (internship) 2. Završni rad
ZAJEDNIČKI IZBORNI PREDMETI ZA OBA MODULA		IZBORNI PREDMET ZA MODUL MENADŽMENT U HOTELIJERSTVU	IZBORNI PREDMET ZA MODUL MENADŽMENT U GASTRONOMIJI
Uvod u menadžment održivog razvoja Poslovna komunikacija i PR aktivnosti Istraživanje tržišta u turizmu, hotelijerstvu i ugostiteljstvu Menadžment prodaje Savremene tendencije u ishrani Somelijerstvo Poslovno pravo u turizmu Nutricionizam i režimi ishrane		Restoraterstvo i savremene tehnike posluživanja Menadžment SPA i Wellnes centara Tehnika i sigurnost hotela Ponašanje i zaštita potrošača u turizmu Menadžment turističke destinacije Globalni uticaj turizma Svjetska kulturna baština i turizam	Kuhinje svijeta Mediterranska gastronomija Pekarstvo i slastičarstvo Dekoracija hrane Aanaliza, planiranje i dizajn menia Barmenstvo i priprema koktela Priprema banketa

NASTAVNI PLAN MASTER STUDIJA

I godina

I SEMESTAR

1. Teorija hrane – odabrana poglavlja
2. Metodologija istraživanja u turizmu, hotelijerstvu i gastronomiji
3. Informacioni sistemi u hotelijerstvu
4. Inovacije u turizmu
5. Metode ocjene projekata u turizmu, hotelijerstvu i gastronomiji

II SEMESTAR

1. Strategijski i operativni menadžment – odabrana poglavlja
2. Ekonomski i finansijski menadžment – odabrana poglavlja
3. Menadžment organizacije i ljudskih resursa – odabrana poglavlja
4. Marketing menadžment – odabrana poglavlja
5. Alati za menadžment u turizmu i gastronomiji

II godina

I SEMESTAR

1. Poslovna komunikacija na engleskom jeziku
2. Izborni predmet iz oblasti modula
3. Izborni predmet iz oblasti modula
4. Izborni predmet iz oblasti modula
5. Priprema za izradu master rada

II SEMESTAR

1. Master rad

Izborni predmeti - modul Hotelijerstvo

1. Briga o gostu
2. Interkulturalna komunikacija u hotelijerstvu
3. Event menadžment u hotelijerstvu
4. Unutrašnji dizajn i arhitektura hotela
5. Ekološko pravo

Izborni predmeti - modul Gastronomija

1. Savremeni trendovi ishrane
2. Gastronomski proizvodi – odabrana poglavlja
3. Hrana i teritorije – gastro turizam
4. Kreativna gastronomija sa estetikom
5. Ekološko pravo

