



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД

ACADEMY OF APPLIED  
STUDIES BELGRADE

# ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА



# ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА

50 ГОДИНА ТРАДИЦИЈЕ



**1**

**ОДСЕК  
ВХШ**



**2**

**СТУДИЈСКИ  
ПРОГРАМИ**



**3**

**СТРУЧНА  
ПРАКСА**



**4**

**СТИПЕНДИЈЕ**



**5**

**УПИС**



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД

ACADEMY OF APPLIED  
STUDIES BELGRADE

ОДСЕК

## ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА

ЗАШТО ИЗАБРАТИ ВХШ?

НАГРАДЕ И МЕДАЉЕ

МЕЂУНАРОДНА САРАДЊА

УСПЕШНЕ КАРИЈЕРЕ НАШИХ СТУДЕНАТА

СТУДЕНТИ О ШКОЛИ

ГДЕ СЕ НАЛАЗИМО?



# ЗАШТО ИЗАБРАТИ ВХШ?

## 50 година традиције

Одсек Висока хотелијерска школа наставља традицију најстарије државне високе школе на територији Србије која већ 50 година припрема менаџере гастрономије, ресторатерства и хотелијерства за успешну угоститељску каријеру у земљи и иностранству.



## Савремено опремљен простор

Настава се одвија у новој згради на Кошутњаку, завршеној 2016. године, у којој располажемо модерним и савремено опремљеним кабинетима за гастрономију, хотелијерство, ресторатерство, информатику, мултимедијалним амфитеатром и слушаоницама.



## Стипендије и буџетска места за студенте

Сваке године, у прву годину студија 90 кандидата се упише у статусу буџетских студената. Почевши од 2022. године, на иницијативу Школе, бројна угоститељска предузећа обезбеђују значајан број стипендија нашим студентима.



## Квалитет наставе

Поред компетентних наставника и сарадника запослених у школи, наставу у изводи и велики број сарадника: директора хотела, шефова кухиња и менаџера ресторана. На тај начин студенти стичу оптималну комбинацију теоријских и практичних знања и вештина.



**ПРАКТИЧНО ЗНАЊЕ ЗА ТВОЈУ СИГУРНУ БУДУЋНОСТ!**

# Висока хотелијерска школа у бројкама



 **6.500**

ДИПЛОМИРАНИХ СТУДЕНАТА



СТРУЧНА ПРАКСА У

**211**

ХОТЕЛА И РЕСТОРАНА

**918**



АКТИВНИХ СТУДЕНАТА



**90**

БУЏЕТСКИХ  
МЕСТА

**3**



СТУДИЈСКА ПРОГРАМА  
ОСНОВНИХ СТУДИЈА



**41**

ПОНУДА ЗА СТИПЕНДИЈЕ  
у 22/23. ГОД.

**1**



МАСТЕР СТУДИЈСКИ  
ПРОГРАМ

# САВРЕМЕНО ОПРЕМЉЕН ПРОСТОР





## СВЕТСАВСКА НАГРАДА

За изванредне резултате у високом образовању стручних кадрова за потребе угоститељке привреде и унапређење међународне сарадње кроз размену студената, развојно-истраживачки рад и сарадњу са високошколским институцијама и угоститељским привредним организацијама у земљи и свету, Висока хотелијерска школа добила је престижну СВЕТСАВСКУ НАГРАДУ од Министарства просвете, науке и технолошког развоја.



## ПРВАЦИ ЕВРОПЕ

Победнички тим на европском студентском такмичењу ECOTROPHELIA EUROPE 2022 је тим из Високе хотелијерске школе. Победа је извојевана 17.10.2022 године, у Паризу, у веома јакој конкуренцији студената са факултета из великог броја европских земаља. Наш тим је жири освојио екоинновативним екструдираним производом од безглутенских житарица са тропом цвекле под називом BEETSCUITS CRUNCHYZ.



## МЕДАЉЕ НА ЕВРОПСКИМ ТАКМИЧЕЊИМА

Студенти Високе хотелијерске школе освајају велики број медаља на разним европским такмичењима. Ове школске године остварили су велики успех освојивши бронзану медаљу на Светском гастро-купу VILLEROY & BOSCH одржаном у Луксембургу у новембру 2022. године.

У фебруару 2023. године наш студентски тим освојио је велики број медаља на THE 12th INTERNATIONAL CULINARY COMPETITION OF SOUTHERN EUROPE који је ове године одржан у Солуну.

# VXIII

# 172

ОСВОЈЕНЕ  
МЕЂУНАРОДНЕ  
НАГРАДЕ

Путовања и одмеравање снага са колегама у свету, један су од најзбуљивијих делова студија и успомена за цео живот

# МЕЂУНАРОДНА САРАДЊА

*ВХШ АКТИВНО УЧЕСТВУЈЕ У ПРОГРАМИМА РАЗМЕНЕ СТУДЕНАТА, КАКО КРОЗ ПРОГРАМ ЕРАЗМУС ПЛУС, ТАКО И НА ОСНОВУ БИЛАТЕРАЛНИХ УГОВОРА СА СРОДНИМ УСТАНОВАМА*



*НАША УСТАНОВА ЈЕ НОСИЛАЦ ЕРАЗМУС ПОВЕЉЕ ЗА ПЕРИОД 2021-2027. ГОДИНА. ПРЕТХОДНЕ ШКОЛСКЕ ГОДИНЕ НАЈВИШЕ НАШИХ СТУДЕНАТА ЈЕ БИЛО У НЕМАЧКОЈ, УНИВЕРЗИТЕТ У БАМБЕРГУ*



*СА КОЛЕЏОМ ЗА ТУРИЗАМ ЋЕЦАНГ ИЗ ХАНЏОУА, НР КИНА, ОСНОВАЛИ СМО КАНЦЕЛАРИЈУ ЗА СРПСКО-КИНЕСКУ САРАДЊУ У ОБЛАСТИ ХОТЕЛИЈЕРСТВА, ТУРИЗМА И ЗДРАВСТВЕНОГ ТУРИЗМА, СА ЦИЉЕМ РАЗМЕНЕ СТУДЕНАТА И НАСТАВНИКА, СТРУЧНЕ ПРАКСЕ, ЗАЈЕДНИЧКИХ ПРОЈЕКТА И КОНФЕРЕНЦИЈА*



**ПРАКТИЧНО ЗНАЊЕ ЗА ТВОЈУ СИГУРНУ БУДУЋНОСТ!**





# СТУДЕНТСКИ КОНГРЕСИ

ТОКОМ ГОДИНЕ СТУДЕНТИ АКАДЕМИЈЕ,  
УКЉУЧУЈУЋИ СТУДЕНТЕ ИЗ ВХШ  
УЧЕСТВОВАЛИ СУ НА РАЗНИМ  
СТРУЧНИМ СЕМИНАРИМА И КОНФЕРЕНЦИЈАМА,  
МЕЂУ КОЈИМА ИЗДВАЈАМО:

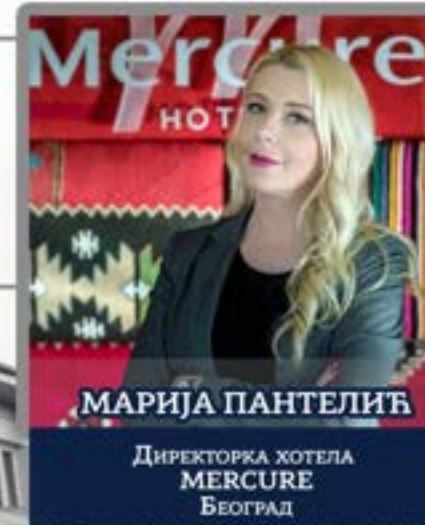
*СЕМИНАР „CREATING MEANINGFUL AND IMPACTFUL SOLUTIONS“  
НА УНИВЕРЗИТЕТУ ПРИМЕЊЕНИХ СТУДИЈА  
ЗНАШ У ШВАЈЦАРСКОЈ*

*КОНГРЕС СТУДЕНАТА АКАДЕМИЈЕ СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД, ОДРЖАН НА ЗЛАТИБОРУ*

*ДЕВЕТОЈ МЕКСТ КОНФЕРЕНЦИЈИ ОДРЖАНОЈ У  
НОВОМ САДУ*

# ПОНОСИМО СЕ НАШИМ

## ДИПЛОМИРАНИМ СТУДЕНТИМА



# ПОНОСИМО СЕ НАШИМ

## ДИПЛОМИРАНИМ СТУДЕНТИМА





## АНИКА МАНОЈЛОВИЋ

ДИПЛОМИРАНИ МЕНАџЕР РЕСТОРАТЕРСТВА  
РЕСТОРАН IVA NEW BALKAN CUISINE

*Може се рећи да је мој сусрет са вином био судбоносан. Тадашњи професор ресторатерства, Момчило Стојановић, препознао је моје интересовање и ангажованост за угоститељску струку, и предложио ми да упишем курс за сомелијера, у Удружењу Сомелијера Србије-СЕРСА, а да се потом и такмичим за школу у дисциплини сервис вина на престижном међународном такмичењу. Освојила сам треће место, након чега су уследила даља учења и такмичења на вишим нивоима.*

*Висока хотелијерска школа ми је помогла да спојим неспојиво у кухињи, животу и по континетима. Захваљујући томе што сам био студент баш ове установе, обишао сам 3 континента, стекао интернационалне другаре, побратимио се са таксистом на Куби, заволео са Русињом, научио доста о шпанској и мексичкој кухињи, што је преовладало на крају. Сада, након толико искуства, са жељом и енергијом, отварам први бурито бар у Нишу и након свега 10 месеци, ширимо се и отварамо још један локал, планирамо пар година унапред, радујемо се и успешно се носимо са свим изазовима. Најбитније је, не заборавити почетак а он је свакако био на Академији, одсеку Висока хотелијерска школа*

## АНДРИЈА РАДИЧКОВИЋ

ДИПЛОМИРАНИ СТУДЕНТ ГАСТРОНОМИЈЕ  
LA CASA DEL BURRITO



## ЈОВАНА ЗАРКОВ

ДИПЛОМИРАНИ МЕНАџЕР ХОТЕЛИЈЕРСТВА  
SOFITEL DUBAI THE PALM

*Захваљујући Високој хотелијерској школи су ми се отворила многа врата, између осталог да напредујем до позиције на којој сам тренутно. Знање које носим из Високе хотелијерске школе, као и праксу стечену приликом школовања ништа не може да надмаши и заиста су злата вредни*

ДИПЛОМИРАНИ  
СТУДЕНТИ

ВХШ

# ГДЕ ЈЕ ШКОЛА И КАКО ДО НАС?

НАСТАВА СЕ ОДВИЈА У САВРЕМЕНО ОПРЕМЉЕНОЈ  
ЗГРАДИ НА КОШУТЊАКУ, У ЗАШТИЋЕНОМ  
ЗЕЛЕНОМ ПОЈАСУ БЕОГРАДА У НЕПОСРЕДНОЈ  
БЛИЗИНИ АДЕ ЦИГАНЛИЈЕ, ДВА ФАКУЛТЕТА  
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ, РАЗНИХ СПОРТСКИХ  
ТЕРЕНА И СТУДЕНТСКОГ ДОМА.

АКО КОРИСТИТЕ ГРАДСКИ ПРЕВОЗ, ДО НАС  
МОЖЕТЕ СТИЋИ ЛИНИЈАМА:

23

КАРАБУРМА-КНЕЗА МИЛОША- САЈАМ  
-БАНОВО БРДО-КОШУТЊАК-ВИДИКОВАЦ

53

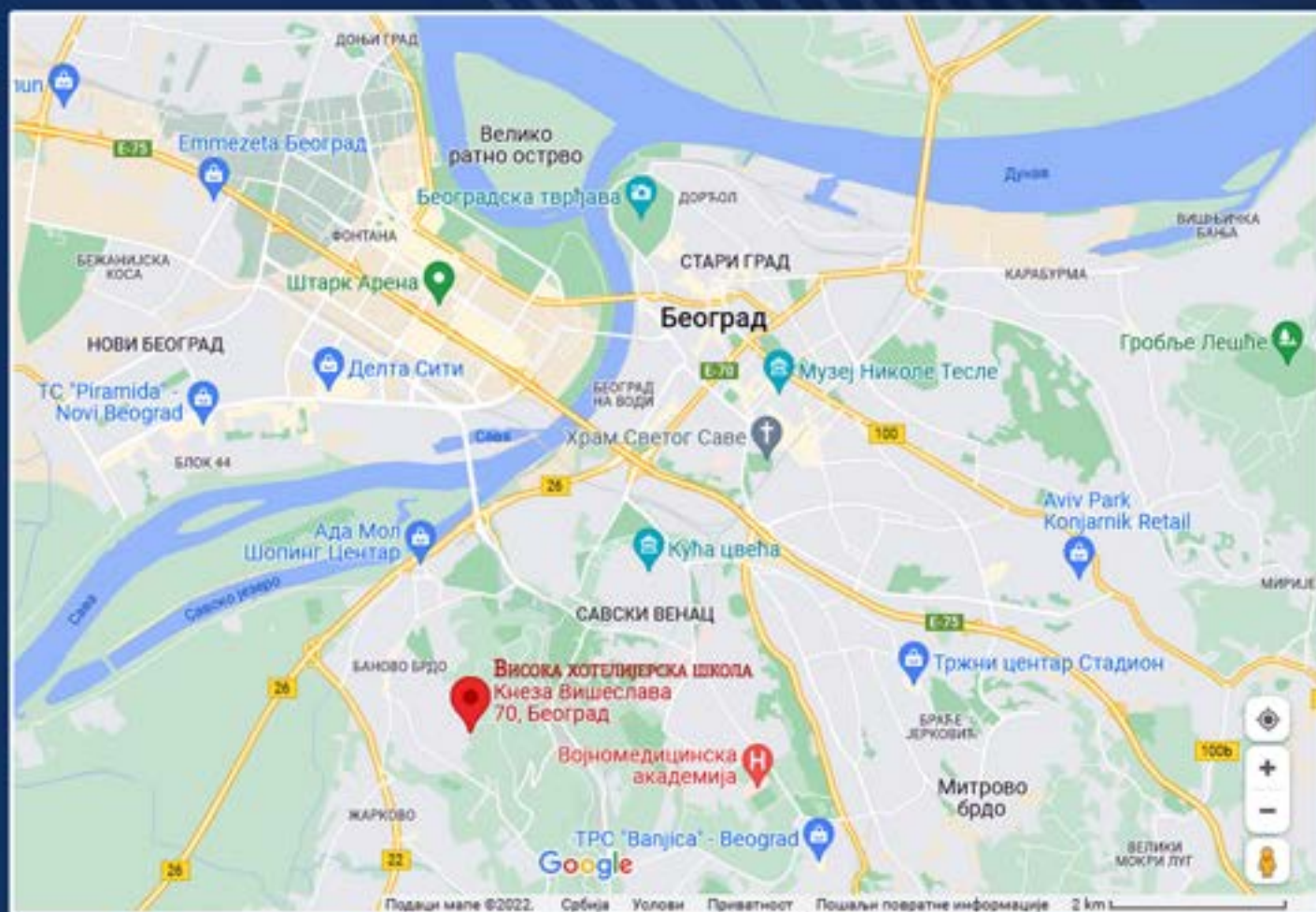
ЗЕЛЕНИ ВЕНАЦ-КНЕЗА МИЛОША-САЈАМ  
БАНОВО БРДО-КОШУТЊАК-ВИДИКОВАЦ

85

БОРЧА-ЗЕМУН-НОВИ БЕОГРАД  
-МОСТ НА АДИ - БАНОВО БРДО

13

НОВИ БЕОГРАД-МОСТ НА АДИ  
-БАНОВО БРДО



ИЗВОР: MAP DATA ©2022 GOOGLE

КНЕЗА ВИШЕСЛАВА 70  
БЕОГРАД

# ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ ХОТЕЛИЈЕРСТВО

Овај студијски програм образује и оспособљава студенте за послове у хотелијерству и сродним делатностима, а који по дипломирању стичу стручни назив струковни менаџер хотелијерства.

У сарадњи са компанијом ProSoft, студентима је обезбеђена могућност да вежбе из стручно-апликативних предмета изводе вежбајући у програму за рецепцијско пословање RoomExpert, који се користи у значајном броју хотела у Србији, као и у региону. Такође у наставу је уведена и софтвер за управљање пословањем у угоститељству Ostoros.

Вежбе на стручно апликативним предметима често изводе сарадници који су се професионално доказали у хотелијерској пракси и који заузимају најистакнутије позиције у неким од престижних хотела. Тако вежбе у нашој школи, у савременом Кабинету за хотелијерство, изводе Борко Милаш, оперативни директор хотела Мона плаза, Марко Илић, директор хотела Falkensteiner, Вељко Антонић, директор хотела Indigo, Марија Лекић, директор развоја људских ресурса Mona Hotel Management, Ђорђе Макуљевић, директор хотела Фонтана у Врњачкој Бањи итд.

Ангажовањем познатих стручњака практичара, уз доказани квалитет својих наставника, Висока хотелијерска школа студентима студијског програма Хотелијерство нуди могућност стицања практичних знања и вештина који им омогућавају лако запослење и брзо напредовање у каријери.

Структура студијског програма са списком обавезних и изборних предмета, доступна је на:

[WWW.VHS.EDU.RS](http://www.vhs.edu.rs)



# ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ РЕСТОРАТЕРСТВО

*Овај студијски програм оспособљава студенте за послове у области ресторатерства. Студенти по дипломирању стичу стручни назив струковни менаџер ресторатерства.*

*Бројни дипломирани студенти овог студијског програма раде у престижним ресторанима, кетеринг компанијама, компанијама за крстарење, баровима, казинима у Србији као и у разним земљама Европе и света, где су веома цењени и као радници и као стручњаци у својој професији.*

*Дипломирани студенти овог студијског програма оспособљени су за рад на руководећим организаторским и креативним пословима у области ресторатерства, као и у појединим сродним или пратећим делатностима.*

*На тржишту рада постоји наглашена тражња за високостручним кадровима који располажу широким знањем и уско стручним вештинама које студенти стичу на овом студијском програму.*

*У наставу је уведен и софтвер за управљање пословањем у угоститељству Ostoros.*

*Структура студијског програма са списком обавезних и изборних предмета, доступна је на:*

***WWW.VHS.EDU.RS***



# ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ ГАСТРОНОМИЈА

Овај студијски програм оспособљава студенте за послове у области савремених техника и технологија припреме хране и израде гастрономских специјалитета, као и руковођења производним сектором угоститељских предузећа.

Студенти по дипломирању стичу стручни назив струковни менаџер гастрономије.

Програм је конципиран тако да, поред стицања знања и практичних вештина, подстиче студенте на креативност и иновативност, уз праћење савремених светских гастрономских токова, као и очување наше гастрономске традиције.

Дипломирани студенти овог студијског програма оспособљени су да као одговорни професионалци раде на менаџерским пословима у производним одељењима угоститељских објеката.

Студенти на студијском програму Гастрономија имају могућност да стекну основна и савремена знања, као и технике рада у области посластичарства и пекарства. Наша установа је по томе јединствена јер пружа могућност посластичарима, као и свим другим кандидатима који упишу студијски програм Гастрономија да кроз изборне стручно апликативне предмете Посластичарство са пекарством 1 и 2 стекну и усаврше знања из ових области и тиме буду конкурентни и успешни менаџери гастрономије.

Структура студијског програма са списком обавезних и изборних предмета, доступна је на:

[WWW.VHS.EDU.RS](http://WWW.VHS.EDU.RS)





# МАСТЕР СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ

ПРАТЕЋИ ПРЕВАСХОДНО ПОТРЕБЕ ПРИВРЕДЕ, АЛИ И ВЕЛИКУ ТРАЖЊУ ОД СТРАНЕ НАШИХ БИВШИХ СТУДЕНАТА, КРЕИРАЛИ СМО И АКРЕДИТОВАЛИ ПРОГРАМ МАСТЕР СТРУКОВНИХ СТУДИЈА -МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ. НА ОВАЈ ПРОГРАМ МОГУ ДА СЕ УПИШУ СВИ КАНДИДАТИ КОЈИ СУ ПРЕТХОДНО ЗАВРШИЛИ ОСНОВНЕ СТРУКОВНЕ СТУДИЈЕ. ПРОГРАМ ТРАЈЕ ДВЕ ГОДИНЕ И ПО ЊЕГОВОМ ЗАВРШЕТКУ СТУДЕНТИ ДОБИЈАЈУ ЗВАЊЕ МАСТЕР МЕНАЏЕР.

СВРХА ОВОГ ПРОГРАМА ЈЕ ОСПОСОБЉАВАЊЕ ЗА САМОСТАЛНО ВОЂЕЊЕ ПОСЛОВА ИЗ ОБЛАСТИ УГОСТИТЕЉСТВА ПРОГРАМ ОМОГУЋАВА СПЕЦИФИЧНУ НАДГРАДЊУ САЗНАЊА ПРЕТХОДНО СТЕЧЕНИХ НА ОСНОВНИМ СТРУКОВНИМ СТУДИЈАМА. ОВАКО КОНЦИПИРАН ПРОГРАМ ОМОГУЋАВА СТИЦАЊЕ КОМПЕТЕНЦИЈА НЕОПХОДНИХ ЗА ФОРМИРАЊЕ СТРУЧЊАКА КОЈИ ПРЕДСТАВЉАЈУ ЛИДЕРЕ У УГОСТИТЕЉСКОЈ ДЕЛАТНОСТИ.

ДИПЛОМИРАНИ СТУДЕНТИ ОВОГ ПРОГРАМА ОСПОСОБЉЕНИ СУ ЗА РУКОВОДЕЊЕ, ОРГАНИЗАЦИОНЕ И КРЕАТИВНЕ ПОСЛОВЕ У ОБЛАСТИ УГОСТИТЕЉСТВА.

ВИШЕ ИНФОРМАЦИЈА О ОВОМ СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ ДОСТУПНО ЈЕ НА:

[WWW.VHS.EDU.RS/MASTER](http://WWW.VHS.EDU.RS/MASTER)



## ПРВА ГОДИНА

ОПЕРАТИВНИ МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ

УПРАВЉАЊЕ ПРИХОДИМА У УГОСТИТЕЉСТВУ

Изборни блок (бира се 2 од 4)  
Иновативно предузетништво у угоститељству  
Управљање сектором соба  
Токсикологија намирница  
Анализа података

Финансијски менаџмент

Истраживање тржишта у угоститељству

Изборни блок (бира се 2 од 4)  
Понашање угоститељског потрошача  
Експериментална и креативна гастрономија  
Сомелијерство са енологијом  
СПА менаџмент

Стручна пракса 1

## ДРУГА ГОДИНА

Методологија истраживачког рада

Комуникационе вештине

Менаџмент људских ресурса

Изборни блок (бира се 1 од 3)  
Менаџмент догађаја

Модерни формати ресторатерских операција  
Електронско пословање у угоститељству

Примењени истраживачки рад

Стручна пракса 2

Изборни блок (бира се 1 од 2)  
Енглески језик у пословању  
Немачки језик у пословању

МАСТЕР РАД



*ПЛАЋЕНА СТРУЧНА ПРАКСА У*  
**НАЈБОЉИМ ХОТЕЛИМА И**  
**РЕСТОРАНИМА У СРБИЈИ**





*У годинама пре пандемије, преко  
50 наших студената обавило је  
плаћену стручну праксу у*

**КИНИ**

*у хотелима у оквиру ланца  
Intercontinental и Marriott*

# СТИПЕНДИЈЕ

НАШИ СТУДЕНТИ ИМАЈУ МОГУЋНОСТ ДА ДОБИЈУ СТИПЕНДИЈЕ  
КОЈЕ ИМ, УЗ САРАДЊУ СА ШКОЛОМ, ДОДЕЉУЈУ  
РЕНОМИРАНА УГОСТИТЕЉСКА ПРИВРЕДНА ДРУШТВА.



У ОВОЈ ШКОЛСКОЈ ГОДИНИ ОЧЕКУЈЕМО ДОДЕЉИВАЊЕ ПРЕКО 40 СТИПЕНДИЈА  
**ЈЕДИНСТВЕНА ШАНСА ЗА НАШЕ СТУДЕНТЕ!**