Student/studentkinja će pokazati sposobnost da:

- poznaje i tumači temeljne pojave u oblasti turizma;

- analizira i interpretira ulogu turizma u nacionalnoj i globalnoj ekonomiji;

- kritički ocjenjuje mehanizme funkcionisanja turističkog tržišta na osnovu primjera najbolje prakse, uz uvažavanje propisa standarda, odnosa i trendova;

- kombinuje interdisciplinarnost i integralnost u usmjeravanju razvoja turističke destinacije na održivim osnovama;

- upotrebljava teorijska i praktična znanja neophodna za upravljanje preduzećima i institucijama u turizmu;

- pravilno objašnjava i interpretira značaj turističke destinacije;

- razumije značaj kadrovskih resursa i organizacija rada u turističkim destinacijama;

- ima sposobnost razumijevanja i korišćenja ključnih ekonomskih transakcija;

- razumije i implementira promjene koje turističko tržište nameće;

- pravilno interpretira i razumije značaj antropogenih resursa u turizmu;

- posjeduje znanja iz područja kulturne istorije Crne Gore;

- primjenjuje osnovne komunikacijske vještine u kulturnom turizmu;

- ima sposobnost organizovanja aktivnosti i događaja u kulturnom turizmu;

- poznaje i tumači temeljne pojmove u oblasti hotelijerstva;

- razlikuje specifičnosti upravljanja hotelima, hotelskim poslovnim sistemima, hotelskim lancima i drugim oblicima organizacije u svjetskoj hotelskoj industriji;

- formuliše pretpostavke za rast konkurentnosti hotelskog preduzeća, na osnovu poznavanja trendova, potreba potrošača i konkurencije;

- slijedi savremene gastronomske trendove i načine pripreme hrane;

- primjenjuje savremena načela upravljanja kadrovima i poslovne komunikacije sa ciljem zadovoljenja potrebe gostiju;

- prepoznaje osnovne funkcije hotelskog menadžmenta kao i odrednice razvoja hotelskog menadžmenta;

- zna prepoznati uticajne faktore ostvarenja konkurentskih prednosti uz uvažavane šanse i rizike na tržištu;

- ima sposobnost organizovanja aktivnosti i događaja u hotelijerstvu;

- primjenjuje znanja iz menadžmenta hrane i pića, vodeći računa o novim tržišnim zahtjevima;

- posjeduje znanja i vještine iz područja savremenih gastronomskih trendova kao i iz crnogorske kuhinje;

- da koristi HACCP sistem;

- komunicira na engleskom jeziku na nivou B2 (ZEO) u okviru svoje struke;

- komunicira (po izboru) na francuskom, italijanskom, njemačkom ili ruskom jeziku na nivou B1 (ZEO) u okviru svoje struke.