



## Upoznavanje studenata sa praktičnim radom turističkih i hotelskih preduzeća Introduction of the practical work of tourist organizations and hotels to students

*student:* Jelena Perić, Prirodno matematički fakultet u Novom Sadu,  
Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo  
[jelenapericns88@gmail.com](mailto:jelenapericns88@gmail.com)

*preduzeće/supervizor:* Hotel Soll Kipriotis Village 4\*, Psalidi, Kos

*mentor prakse:* Doc. dr Mirjana Penić, Prirodno matematički fakultet u Novom  
Sadu, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo  
[penicns@yahoo.com](mailto:penicns@yahoo.com)



*ZADATAK: Kroz ovaj rad prikazaću načine organizacije studentske prakse, koju je omogućio Prirodno matematički fakultet u Novom Sadu, a koja se realizovala u hotelu Soll Kipriotis Villlage na ostrvu Kos.*

*Cilj ovog zadatka jeste da na realan način, vođena ličnim iskustvom, sagledam i opišem trenutni način organizacije i uređenja studentske prakse u okviru pomenutog hotela, ali i da navedem predloge kojima se može poboljšati studentska praksa.*

U skladu sa Nastavnim planom i organizacijom nastavnih aktivnosti na Prirodno matematičkom fakultetu, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo u Novom Sadu, posebno se izdvaja orijentacija ka upoznavanju studenata sa praktičnim radom turističkih i hotelskih preduzeća i ka njihovom što potpunijem osposobljavanju za buduće poslove u turističkoj privredi i brojnim organizacijama iz oblasti turizma, hotelijerstva i gastronomije. Osnovni cilj je da se studenti neposredno upoznaju sa svim važnim aspektima poslovanja konkretne turističke organizacije kako bi se u što je moguće većoj meri postigla neophodna povezanost između teorijskog i praktičnog dela i u obrazovanju i u turističkom poslovanju.

Stručna praksa se obavlja kako u zemlji, tako i u inostranstvu i predstavlja sastavni deo nastavnog procesa. Nastavnim planom i programom predviđeno je 480 sati (60 dana) stručne prakse što omogućava studentima da se nakon završetka školovanja neposredno i brzo uključe u obavljanje konkretnih poslova u turističkoj privredi. Studenti turizma, hotelijerstva i gastronomije stručnu praksu obavljaju u turističkim agencijama, hotelskim preduzećima, turističkim organizacijama, sajmovima, kroz stručne ekskurzije i druge kulturne manifestacije.

Željna sticanja novog znanja i iskustva iz poslovanja hotela, i sama sam se prihvatila da budem deo letnje studentske prakse, te sam je, na prvoj godini studija, preko fakulteta realizovala u hotelu Soll Kipriotis Village, na ostrvu Kos. Letnja praksa se ostvaruje u dva



perioda: od početka juna do kraja jula ili od početka avgusta do kraja septembra, tj. u samom „jeku” sezone.

Prva nedelje prakse je bila posvećena orijentacionom treningu u okviru koga smo se upoznali sa svim sadržajima ovog luksuznog hotela, što je nam je bilo od velike koristi, jer smo se na taj način lakše snalazili po sektorima, ali samo ujedno bili i upoznati sa samom ponudom ovog hotela.

Nakon upoznavanja hotela, studenti turizma, hotelijerstva i gastronomije su bili raspoređeni po sektorima na sledeći način: studenti sa gastronomije su svoju praksu realizovali u sklopu glavne kuhinje hotela, dok su studenti sa turizma i hotelijerstva bili raspoređeni u restoranima i barovima koji su u sklopu sadržaja hotela. Studenti gastronomije su imali priliku da nauče pripremanje najraznovrsnijih vrsta jela, dok su studenti turizma i hotelijerstva imali priliku da nauče različite metode usluživanja gostiju u restoranu, kao i pripremanje različitih napitaka u okviru bara hotela. Upravo, na ovaj način, studenti su stekli praktična znanja iz svojih oblasti, koja će im biti od velike koristi za rad u turističkoj privredi.

Rezultati ovakvog vida prakse su značajni i brojni :

- studentima je na raspolaganju da rade u hotelima visokih kategorija i sa ljudima sa bogatim iskustvom,
- steknu nova, praktična znanja koja će im biti od koristi za dalja usavršavanja,
- unaprede strani jezik jer se pomenuta praksa obavlja u inostranstvu,
- i da u krajnjem slučaju provere da li je to posao kojim oni žele da se bave u budućnosti.

Kao posebna pogodnost za studente se izdvaja overen sertifikat koji se dodeljuje po obavljenoj stručnoj praksi i koji im predstavlja svojevrsnu ulaznicu u svet turizma i hotelijerstva kako u našoj zemlji tako i u inostranstvu.