

Ime in sedež šole, ki izdaja spričevalo/
A bizonyítványt kibocsátó iskola neve és székhelye:

PRILOGA K SPRIČEVALU/ BIZONYÍTVÁNY KIEGÉSZÍTŐ

O ZAKLJUČNEM IZPITU / A ZÁRÓVIZSGÁRÓL

(Ime in priimek)/
(Vezetéknév és név)

(Kraj in datum rojstva)/
(Születés helye és ideje)

Št. spričevala/
Bizonyítvány száma:

Kraj in datum izdaje/
Kiadás helye és ideje:

Podpis odgovorne osebe/
Felelős személy aláírása:

.....

1. IME SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (SL) ⁽¹⁾

Spričevalo o zaključnem izpitu po izobraževalnem programu: GASTRONOMSKE IN HOTELSKE STORITVE

Izobraževalni program, prilagojen za dvojezično izvajanje v slovenskem in madžarskem učnem jeziku na narodno mešanem območju
(ID:814401)

⁽¹⁾ V izvirnem jeziku.

2. PREVOD IMENA SPRIČEVALA IN IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA (EN) ⁽¹⁾

School leaving certificate: GASTRONOMY AND HOTEL SERVICES

An educational programme adapted for bilingual implementation in the Slovenian and Hungarian languages in an ethnically mixed area
(ID:814401)

⁽¹⁾ Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLEJENO ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- ureditev prostora, pripravo in postrežbo enostavnih jedi in pijač ter zaračunavanje storitev;
- deserviranje, vzdrževanje in skladiščenje inventarja, živil;
- komuniciranje v poslovnih situacij v slovenskem in v izbranem tujem jeziku;

Izbirno:

- pripravo hladnih in toplih začetnih jedi, juh, jušnih vložkov, zakuh, enolončnic, mesnih jedi, osnov in omak, prilog, zelenjavnih jedi, solat in sladic in izdelavo porcij na osnovi normativov;
- sestavo in pripravo dnevnih menijev in jedi po naročilu z upoštevanjem hranilne vrednosti v prehrani;
- sestavo in pripravo jedilnikov za izredne obroke, slovenske narodne jedi in jedi drugih narodov;
- pripravo in postrežbo brezalkoholnih, alkoholnih pijač, toplih napitkov in buteljčnih vin;
- postrežbo rednih obrokov prehodnim in penzijskim gostom;
- postrežbo izrednih obrokov v in izven matične hiše (catering);
- celostno skrb in turistično ponudbo storitev za goste v manjših obratih po načelu ohranjanja kulturne dediščine;
- izvajanje načel eko - trajnostnega razvoja v turistični ponudbi;
- izdelavo, popravilo in vzdrževanje različnih enostavnih tekstilij in dekorativnih izdelkov;
- vključevanje slovenskih narodnih jedi v vsakdanji jedilnik, njihovo pripravo in postrežbo;
- pripravo, pakiranje, deklariranje, transportiranje in vzdrževanje hladnih in toplih jedi na ustrezni temperaturi do prodaje;
- sestavo in pripravo različnih vrst pic;
- pripravo in peko različnih vrst kruha, potic in drobnega peciva;
- flambiranje, mariniranje, razkosavanje, filiranje in porcioniranje jedi pred gosti;
- pripravo in postrežbo različnih skupin mešanih pijač;
- svetovanje in priporočanje vin k menijem ter postrežbo penečih, predikatnih in arhivskih vin;
- izdelavo malih dekorativnih izdelkov in umestitev v prostor glede na namen ter skladno z estetskimi zakonitostmi;
- izdelavo modno trendovskih dodatkov, nakita in priložnostnih daril;
- izvajanje domačega varstva in storitev na domu, skladno s potrebami starejših ljudi.

Imetnik spričevala je ključna poklicna znanja in zmožnosti nadgradil tudi s ključnimi splošnimi znanji v skladu z nacionalnimi standardi.

4. DELOVNA PODROČJA, V KATERIH SE LAHKO ZAPOSLE IMETNIK SPRIČEVALA

Imetnik spričevala se lahko zaposli:

- v hotelih, motelih, penzionih, planinskih, počitniških in drugih domovih, kmečkih turizmih, lovskih kočah
- v gostiščih, restavracijah, gostilnah, kavarnah, barih, okrepčevalnicah, šolah in bolnicah
- v začasnih in premičnih gostinskih obratih (catering) ter transportnih sredstvih (vlak, ladji..)
- na drugih delovnih mestih, ki vključujejo pripravo in postrežbo jedi
- v konfekcijskih tovarnah, čistilnicah in pralnicah.

⁽¹⁾ Pojasnilo

Ta dokument je dodatna informacija določenemu spričevalu, pri čemer dokument sam po sebi nima pravnega statusa. Priloga je oblikovana v skladu z naslednjimi dokumenti: Resolucija Sveta 93/C 49/01 z dne 3. decembra 1992 o transparentnosti kvalifikacij, Resolucija Sveta 96/C 224/04 z dne 15. julija o transparentnosti spričeval v poklicnem usposabljanju in Priporočilo 2001/613/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 10. julija 2001 o mobilnosti znotraj Skupnosti za študente, udeležence usposabljanja, prostovoljce, učitelje in izobraževalce.

Več informacij je na voljo na spletni strani: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Evropske skupnosti, 2002

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE (HU)⁽¹⁾

Szakmai érettségi bizonyítványt adó képzési program: GASZTRONÓMIA ÉS SZÁLLODAI SZOLGÁLTATÁS

Nemzetiségileg vegyesen lakott terület kétnyelvű oktatásához igazított –magyar és szlovén tannyelvű – oktatási programja
(ID: 814401)

⁽¹⁾ Eredeti nyelven.

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA (EN)⁽¹⁾

School leaving certificate: GASTRONOMY AND HOTEL SERVICES

An educational programme adapted for bilingual implementation in the Slovenian and Hungarian languages in an ethnically mixed area
(ID: 814401)

⁽¹⁾ A megnevezés fordítása tájékoztatás jellegű.

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A bizonyítvány tulajdonosának képességei:

- helyiség rendezése, egyszerűbb ételek és italok elkészítése és felszolgálása, valamint a szolgáltatás felszámítása;
- ételek lefordítása, kellékek és élelmiszerek karbantartása és tárolása;
- üzleti helyzetű kommunikáció szlovén és választott idegen nyelven;

Kiválasztási:

- hideg és meleg előételek, levesek, levesbetétek, rántások, egytálételek, húskételek, alapok és mártások, köretek, zöldségételek, saláták és desszertek elkészítése és a normatívák szerinti porciózása,
- napi menük és ételek rendelés alapján történő összeállítása és előkészítése a táplálkozási tápértékek figyelembe vételével;
- rendkívüli fogások, szlovén és egyéb nemzeti ételek menüjének összeállítása és elkészítése;
- alkoholmentes és szeszes italok, meleg italok és palackozott borok elkészítése és felszolgálása;
- szokásos fogások felszolgálása átmeneti és szállóvendégeknek;
- rendkívüli fogások felszolgálása helyben, illetve házon kívül (catering);
- a kulturális örökség ápolási elve alapján, idegenforgalmi szolgáltatások és átfogó ellátás a kisebb üzemek vendégeinek;
- az idegenforgalmi kínálat ökológiai-fenntartható fejlődési elveinek megvalósítása;
- egyszerűbb textilanyagok és dekorációs készítmények készítése, javítása és karbantartása;
- a szlovén nemzeti ételeknek a napi menüben történő alkalmazása, elkészítése és felszolgálása;
- hideg és meleg ételek készítése, csomagolása, nyilatkozattal történő ellátása, szállítása és megfelelő hőmérsékleten tartása az értékesítésig;
- különböző pizzák összeállítása és elkészítése;
- különböző kenyér-, sütemény- és aprósütemény elkészítése és sütése;
- vendégek előtt történő flambírozás, marinírozás, szeletelés, filézés és porciózás;
- különböző kevert italcsoportok készítése és felszolgálása;
- borokkal kapcsolatos tanácsadás, borok ajánlása menükhöz, pezsgő-, különleges- és archívborok felszolgálása;
- kisebb dekorációs elemek elkészítése, az esztétikai törvényszerűségek alapján a helyiségben történő elhelyezése;
- trendeket követő divat-kiegészítők, ékszerek, alkalmi ajándékok elkészítése;
- otthoni gondozás, illetve házi szolgáltatások végzése az idősebb emberek igényeivel összhangban.

A bizonyítvány tulajdonosa, a kulcsfontosságú szakmai tudását és képességeit, a nemzeti standardokkal összhangban, a kulcsfontosságú általános tudással is kibővítette.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTETHŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

A bizonyítvány tulajdonosa által betölthető foglalkozások:

- szállodákban, motelekben, panziókban, hegyi menedékházakban, nyaralókban és egyéb intézményekben, falusi turizmusban, vadászházakban
- fogadóknak, éttermeknek, vendéglőkben, kávéházakban, bárokban, bisztrókban, iskolában és kórházakban
- ideiglenes és mozgós vendéglátó-ipari létesítményekben (catering) valamint közlekedési eszközökön (vonaton, hajón...)
- más munkahelyeken, ahol ételeket kell készíteni és felszolgálni
- konfekciós üzemekben, mosodákban és vegytisztítóknak.

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják: 93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átláthatóságáról, 96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Határozat a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról, 2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanuló, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására.

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.eu.int>

5. PRAVNA PODLAGA ZA IZDAJO SPRIČEVALA	
Naziv in status šole, ki podeljuje spričevalo	Naziv in status nacionalnega/regionalnega organa, pristojnega za zagotavljanje javne veljavnosti spričevala
Ustanova je akreditirana pri Ministrstvu za izobraževanje, znanost, kulturo in šport	Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)	Ocenjevalna lestvica
Srednja poklicna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija ¹ KLASIUS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 8110	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
Dostop do naslednje stopnje izobraževanja	Mednarodni sporazumi
Uspešno končan izobraževalni program srednjega poklicnega izobraževanja omogoča vpis v ustrezne izobraževalne programe poklicno-tehniškega izobraževanja, po določenem številu let delovnih izkušenj pa tudi pristop k opravljanju ustreznega mojstrskega oziroma delovodskega ali poslovodskega izpita.	Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi Oddelek za priznavanje izobraževanja ENIC/NARIC.
Pravna podlaga	
Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Uradni list RS, št. 16/07 in 36/08) Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 79/06)	
6. URADNO VELJAVNI NAČIN PRIDOBITVE SPRIČEVALA	
Trajanje izobraževanja	3 leta
Število kreditnih točk ²	180 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	66 kreditnih točk
Strokovni moduli	37 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu ³	60 kreditnih točk
Interesne dejavnosti	6 kreditnih točk
Odprti kurikulum ⁴	9 kreditnih točk
Zaključni izpit	2 kreditni točki
Vpisni pogoji	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno končal osnovnošolsko izobraževanje ali nižje poklicno izobraževanje ali enakovredno izobraževanje po prejšnjih predpisih.	
Dodatne informacije	
<ul style="list-style-type: none"> - Ministrstvo za izobraževanje, znanost, kulturo in šport (http://www.mss.gov.si/): izobraževalni program ter opis vzgoje in izobraževanja v Sloveniji - Nacionalno informacijsko središče za poklicne kvalifikacije NRP (http://www.nrpslo.org) - Nacionalni center Europass (www.europass.si) 	

¹ Klasifikacijski sistem izobraževanja in usposabljanja – KLASIUS (Uradni list RS št. 46/06) obsega dva podsistema: Klasifikacija vrst aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-SRV) in Klasifikacija področij aktivnosti/izidov izobraževanja in usposabljanja (KLASIUS-P)

² Ena kreditna točka pomeni 25 ur kandidatovega dela

³ Z individualno učno pogodbo se obseg praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu lahko poveča do 53 tednov .

⁴ Cilje odprtega kurikula določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni/regionalni ravni

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA	
A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza
Az intézményt a Oktatási, tudományi, kulturális és sport minisztérium akkreditálta.	Oktatási, tudományi, kulturális és sport minisztérium Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi)	Osztályzási skála
Szakközépiskolai végzettség Európai besorolás ISCED 3 Nemzeti besorolás ¹ KLASUIS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 8110	5 - kitűnő 4 - jeles 3 - jó 2 – elégséges
Továbbképzés az oktatás/képzés következő szintjére	Nemzetközi megállapodások
A szakközépiskolai képzés programjának sikeres befejezése lehetővé teszi a megfelelő szakmai-technikai képzési programokba való beiratkozást, a megfelelő munkatapasztalati éveket követően pedig mester-, munkavezetői vagy üzletvezetői vizsgára jogosít fel.	A Szlovén Köztársaság, az oktatás kölcsönös elismeréséről, kétoldalú, nemzetközi megállapodásokat írt alá. Az ezzel kapcsolatos információk az ENIC/NARIC Osztályban érhetők el.
Jogi alap A nevelés és oktatás szervezettségéről és finanszírozásáról szóló törvény (SzK Hiv. Lapja, 07/16. sz. és 08/36. sz.) A szakmai- és szakképzésről szóló törvény (UL RS, 79/06) (SzK Hiv. Lapja, 06/79. sz.)	
6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI	
A teljes képzési idő	3 év
A kreditpontok száma ²	180 kreditpont
Általános tantárgyak	66 kreditpont
Szakmai modulok	37 kreditpont
Gyakorlati oktatás a munkáltatónál ³	60 kreditpont
Szakköri tevékenységek	6 kreditpont
Nyílt kurikum ⁴	9 kreditpont
Szakmai érettségi vizsga	2 kreditpont
Belépési követelmények A képzési programba történő beiratkozás feltétele a befejezett általános iskola, illetve szakmunkásképző, vagy a korábbi előírások alapján befejezett, azonos értékű képzés.	
További információk	
<ul style="list-style-type: none"> – Oktatási, tudományi, kulturális és sport minisztérium (http://www.mss.gov.si/): képzési program, valamint a szlovén nevelés és oktatás leírása – NRP Nemzeti szakképesítési információs központ (http://www.nrpslo.org) – Nemzeti Europass Központ (www.europass.si) 	

¹ A KLASIUS – az oktatás és képzés besorolási rendszere (UL RS 46/06) két alrendszerből áll: Az oktatás és képzés minden tevékenységének/eredményének besorolása (KLASIUS-SRV) és Az oktatási- és képzési tevékenységek/eredmények területeinek besorolása (KLASIUS-P)

² Egy kreditpont a diák 25 órás munkáját jelenti.

³ Egyéni tanulmányi szerződéssel, a munkáltatónál végzett gyakorlati képzés időtartama, leg több 53 hétre hosszabbítható..

⁴ A nyílt kurikum céljait, az iskola, helyi/regionális szinten, a vállalatokkal együttműködve jelöli ki.

7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (12 kreditnih točk)
2. Madžarščina I, II (12 kreditnih točk)
3. Matematika (12 kreditnih točk)
4. Tuji jezik (9 kreditnih točk)
5. Umetnost (2 kreditni točki)
6. Naravoslovje (6 kreditnih točk)
7. Družboslovje (6 kreditnih točk)
8. Športna vzgoja (7 kreditnih točk)

STROKOVNI MODULI:

Obvezni strokovni moduli (22 kreditnih točk)

1. Uporabna informacijsko komunikacijska tehnologija (4 kreditne točke)
2. Poslovanje in organizacija (3 kreditne točke)
3. Komuniciranje (6 kreditnih točk)
4. Osnove v gostinstvu (9 kreditnih točk)

Izbirni strokovni moduli (14 kreditnih točk)

5. Priprava posameznih skupin jedi (3 kreditne točke)
6. Priprava rednih obrokov (8 kreditnih točk)
7. Priprava izrednih obrokov (3 kreditne točke)
8. Postrežba pijač (3 kreditne točke)
9. Postrežba rednih obrokov (8 kreditnih točk)
10. Postrežba izrednih obrokov (3 kreditne točke)
11. Eko turizem (8 kreditnih točk)
12. Kultura bivanja (3 kreditne točke)
13. Tekstilije (3 kreditne točke)

ODPRTI KURIKUL (9 kreditnih točk):

Odprti kurikulum določa šola v sodelovanju s podjetji na lokalni ravni.

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

1. Praktični pouk v šoli
2. Praktično usposabljanje z delom pri delodajalcu

INTERESNE DEJAVNOSTI (6 kreditnih točk):

Interesne dejavnosti obsegajo obvezni del, vsebine povezane s programom in izbirne vsebine.

ZAKLJUČNI IZPIT:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine ali madžarščine
- izdelek oziroma storitev in zagovor (2 kreditni točki):

DRUGE ZABELEŽKE:

7. AZ OKTATÁS ÉS KÉPZÉS RÉSZLETES ISMERTETÉSE

ÁLTALÁNOS TANTÁRGYAK:

1. Szlovén nyelv és irodalom (12 kreditpont)
2. Magyar nyelv és irodalom, Magyar nyelv mint második nyelv (12 kreditpont)
3. Matematika (12 kreditpont)
4. Idegen nyelv (9 kreditpont)
5. Művészet (2 kreditpont)
6. Természettudomány (6 kreditnih točk)
7. Társadalomtudomány (6 kreditnih točk)
8. Testnevelés (7 kreditpont)

SZAKMAI MODULOK:

Kötelező szakmai modulok (22 kreditpont)

1. IKT- használat (4 kreditpont)
2. Ügyvitel és szervezés (3 kreditpont)
3. Kommunikáció (6 kreditpont)
4. Vendéglátás alapjai (9 kreditpont)

Kötelező szakmai modulok (14 kreditpont)

5. Ételkészítési ismeretek (3 kreditpont)
6. Napi ételkészítés (8 kreditpont)
7. Alkalmi ételkészítés (3 kreditpont)
8. Italok felszolgálása (3 kreditpont)
9. Rendes fogások felszolgálása (8 kreditpont)
10. Rendkívüli fogások felszolgálása (3 kreditpont)
11. Öko turizmus (8 kreditpont)
12. Lakáskultúra (3 kreditpont)
13. Textilíák (3 kreditpont)

NYÍLT KURIKULUM (9 kreditpont):

A nyílt curriculumot az iskola határozza meg a helyi cégekkel közösen.

GYAKORLATI OKTATÁS:

1. Gyakorlati oktatás az iskolában
2. Szakmai gyakorlat

SZAKKÖRI TEVÉKENYSÉGEK (6 kreditpont):

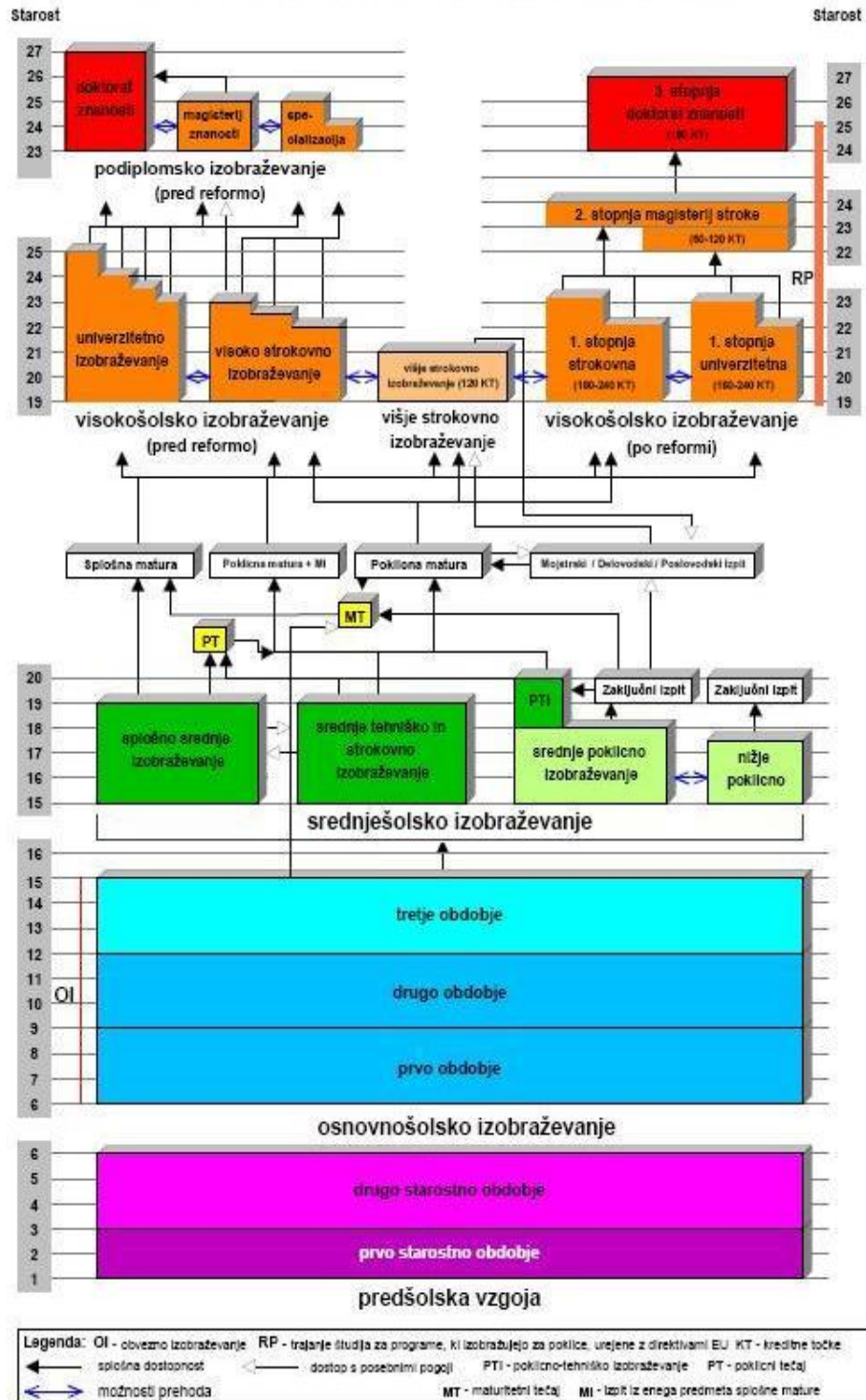
A szakkörök magukban foglalják a kötelező tananyagot, a programmal összefüggő tartalmakat és a választható tartalmakat.

ZÁRÓVIZSGA:

- írásbeli vizsga és szóbeli vizsga szlovén nyelv és irodalomból vagy magyar nyelv és irodalomból
- termék illetve szolgáltatás és megvédése (2 kreditpont):

EGYÉB FELJEGYZÉSEK:

Zgradba vzgoje in izobraževanja v Sloveniji 2011/12



Szlovénia nevelési és oktatási rendszerének felépítése 2011/12

