

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

Spričevalo o poklicni maturi po izobraževalnem programu:

GASTRONOMIJA

Izobraževalni program, prilagojen za dvojezično izvajanje v slovenskem in madžarskem učnem jeziku na narodno mešanem območju
(ID:439474)

(1) V izvirnem jeziku.

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

School leaving certificate:

GASTRONOMY

An educational programme adapted for bilingual implementation in the Slovenian and Hungarian languages in an ethnically mixed area
(ID:439474)

(1) Prevod nima pravnega statusa.

3. PRIDOBLENJE ZNANJE, SPRETNOSTI IN POKLICNE ZMOŽNOSTI

Imetnik spričevala je usposobljen za:

- komunikacijo v slovenskem in tujem jeziku po pravilih poslovnega komuniciranja in bontona;
- opravljanje receptorskih del, posredovanje informacij in povezovanje dela med oddelki;
- posredovanje in prodajo storitev gostinskega obrata;
- predstavitev in posredovanje informacij o naravni in kulturni dediščini Slovenije;
- povezovanje različnih dejavnosti po regijah v aktualno turistično ponudbo;
- sestavo, oblikovanje in pripravo menijev, jedilnih in vinskih listov ter cenikov pijač;
- načrtovanje, organiziranje in izvedbo rednih in izrednih obrokov v kuhinji in strežbi;
- pripravo jedi po načelih zdrave prehrane in vključevanja sodobnih trendov v kulinariki;
- vključevanje animacije v gostinsko ponudbo;
- oblikovanje prodajne cene storitev, podjetno delovanje;

Izbirno:

- pripravo jedilnikov za diete v sodelovanju z dietetikom, izbor dovoljenih živil in primernih tehnoloških postopkov ter pripravo jedi in napitkov za različne vrste diet;
- sprejem naročila, izdelavo ponudbe, organiziranje in vodenje izvedbe cateringa;
- vključevanje priprave jedi in mešanih pijač pred gostom v gostinsko ponudbo;
- raziskavo kulinarčnih značilnosti posameznih regij Slovenije in drugih dežel, pripravo značilnih jedi na tradicionalen in sodoben način ter za primerno postrežbo;
- organizacijo, vodenje in nadzorovanje dopolnilnih dejavnosti v hotelu, ureditev prostora in pripravo opreme za različne namene;
- spodbujanje, koordiniranje in povezovanje posameznih turističnih subjektov znotraj turistične destinacije;
- pripravo narodnih, zahtevnejših restavracijskih sladici ter sladici tujih kuhinj po naročilu in za menije.

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

4. DELOVNA PODROČJA, NA 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, ladja.);
- v drugih podjetjih, ki vključujejo delovna mesta za vodenje in organiziranje nameštitev, pripravo in postrežbo jedi, pijač in napitkov, animacijske dejavnosti, destinacijski menedžment in posredovanje informacij.

(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 2001 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

BIZONYÍTVÁNY KIEGÉSZÍTŐ (*)

1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE (HU)⁽¹⁾

Szakmai érettségi bizonyítványt adó képzési program:

GASZTRONÓMIA

Nemzetiségileg vegyesen lakott terület kétnyelvű oktatásához igazított –magyar és szlovén tannyelvű – oktatási programja
(ID: 439474)

⁽¹⁾ Eredeti nyelven.

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

School leaving certificate:

GASTRONOMY

An educational programme adapted for bilingual implementation in the Slovenian and Hungarian languages in an ethnically mixed area
(ID: 439474)

⁽¹⁾ A megnevezés fordítása tájékoztató jellegű.

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A bizonyítvány tulajdonosának képességei:

- kommunikáció szlovén és idegen nyelven az üzleti kommunikáció és etikett szabályai szerint;
- recepciók feladatainak ellátása, információközvetítés és a részlegek munkájának összehangolása;
- a vendéglátóhely szolgáltatásainak közvetítése és értékesítése;
- a Szlovénia természeti és kulturális örökségéről szóló információk bemutatása és közvetítése;
- a térség különböző tevékenységeinek aktív turisztikai kínálattá való ötvözése;
- menük, étlapok, borlapok és itallapok összeállítása, megtervezése és elkészítése;
- á la carte fogások és rendezvények menüjének megtervezése, megszervezése, elkészítése és felszolgálása;
- ételkészítés az egészséges táplálkozás elvei és a modern gasztronómiai trendek alapján;
- animáció alkalmazása a vendéglátóhely kínálatában;
- a szolgáltatások árának képzése, vállalkozói tevékenység;

Kiválasztási:

- diétás étlapok összeállítása a diétetikussal közösen, a megengedett élelmiszerek és megfelelő technológiai eljárások kiválasztása valamint a különböző típusú diétás ételek és italok elkészítése;
- a megrendelések felvétele, a kínálat összeállítása, catering megszervezése és lebonyolításának irányítása;
- a vendégek előtti étel- és koktélokészítés beillesztése a kínálatba;
- Szlovénia és más országok régiói gasztronómiai jellegzetességeinek tanulmányozása, a jellegzetes ételek elkészítése hagyományos és korszerű módon valamint azok megfelelő felszolgálása;
- a szállodában folytatott kiegészítő tevékenységek megszervezése, vezetése és felügyelete, a szállodai terek különböző célokra történő berendezése és a berendezés előkészítése;
- a desztináción belüli egyes turisztikai vállalkozások ösztönzése, koordinálása és egymással való összekapcsolása;
- hagyományos és igényesebb éttermi desszertek valamint külföldi desszertkülönlegességek elkészítése rendelésre és a menü részeként.

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

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

A bizonyítvány tulajdonosa által betölthető foglalkozások:

- szállodákban, motelekben, panziókban, hegyi menedékházakban, nyaralókban és egyéb intézményekben, a falusi turizmusban, vadászházakban;
- fogadókban, éttermekben, vendéglőkben, kávéházakban, bárókban, bisztrókban, iskolákban és kórházakban;
- ideiglenes és mozgó vendéglátóipari létesítményekben (catering) valamint közlekedési eszközökön (vonat, hajó...);
- olyan más vállalatoknál lévő munkahelyek, melyek szálláshely-szolgáltatással és szállásszervezéssel, étel- és italkészítéssel valamint azok felszolgálásával foglalkozó dolgozókat alkalmaznak.

(*) 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 tanulók, 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 in šport.	Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/
Stopnja pridobljene izobrazbe (nacionalna ali mednarodna klasifikacijska lestvica)	Ocenjevalna lestvica
Srednja strokovna izobrazba Evropska klasifikacija ISCED 3 Nacionalna klasifikacija ¹ KLASUIS-SRV: 15001 KLASIUS-P: 8110	5 – odlično 4 – prav dobro 3 – dobro 2 – zadostno
Dostop do naslednje stopnje izobraževanja	Mednarodni sporazumi
S poklicno maturo končan izobraževalni program omogoča vpis v študijske programe višjega in visokega strokovnega izobraževanja; z dodatno opravljenim izpitom iz predmeta splošne mature, pa tudi v ustrezne univerzitetne študijske programe, ki tako možnost dopuščajo.	Republika Slovenija ima na področju priznavanja izobraževanja sklenjene sporazume s posameznimi državami. Informacije o tem vodi 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	2 leti
Število kreditnih točk ²	120 kreditnih točk
Splošnoizobraževalni predmeti	73 kreditnih točk
Strokovni moduli	31 kreditnih točk
Praktično izobraževanje pri delodajalcu	3 kreditne točke
Interesne dejavnosti	4 kreditne točke
Odprti kurikulum ³	5 kreditnih točk
Poklicna matura	4 kreditne točke
Vpisni pogoji	
V izobraževalni program se lahko vpiše, kdor je uspešno zaključil program srednjega poklicnega izobraževanja in si pridobil naziv: gastronom hotelir, kuhar, natakhar, kuhar-natakhar, oskrbnik, kmetovalka-gospodinja, pek, slaščičar, slaščičar-konditor ali pridobil enakovredno izobrazbo po prejšnjih predpisih.	
Dodatne informacije	
<ul style="list-style-type: none"> - Ministrstvo za izobraževanje, znanost 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 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 és sport minisztérium.	Oktatási, tudományi 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: 15001 KLASIUS-P: 8110	5 - kitűnő 4 - jeles 3 - jó 2 – elégséges
Továbbképzés az oktatás/képzés következő szintjére	Nemzetközi megállapodások
A szakmai érettségi vizsgával befejezett szakmai-technikai képzés lehetővé teszi a főiskolai- és a szakegyetemi programokba való beiratkozást, a kiegészítő általános érettségi tantárgyi vizsgával, a tanulmányok, az ilyen irányba nyitott egyetemi tanulmányi programokban is folytathatók.	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	2 év
A kreditpontok száma ²	120 kreditpont
Általános tantárgyak	73 kreditpont
Szakmai modulok	31 kreditpont
Gyakorlati oktatás a munkáltatónál	3 kreditpont
Szakköri tevékenységek	4 kreditpont
Nyílt kurikum ³	5 kreditpont
Szakmai érettségi vizsga	4 kreditpont
Belépési követelmények A képzési programon való részvétel feltétele a középfokú szakképzettség megszerzése és az alábbi szakképzettség: gasztronómus, szállodai menedzser, szakács, pincér, szakács-pincér, gondnok, mezőgazdasági gazdaasszony, pék, cukrász, cukrász-konditor vagy az előzőekben ismertetett előírásoknak megfelelő azonos értékű képzettség.	
További információk – Oktatási, tudományi 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 A nyílt kurikum céljait, az iskola, helyi/regionális szinten, a vállalatokkal együttműködve jelöli ki.

7. PODROBNEJŠI OPIS OPRAVLJENEGA IZOBRAŽEVANJA

SPLOŠNOIZOBRAŽEVALNI PREDMETI:

1. Slovenščina (13 kreditnih točk)
2. Madžarščina I, II (13 kreditnih točk)
3. Matematika (10 kreditnih točk)
4. Tuji jezik (13 kreditnih točk)
5. Umetnost (2 kreditni točki)
6. Zgodovina (2 kreditni točki)
7. Geografija (2 kreditni točki)
8. Sociologija ali psihologija (2 kreditni točki)
9. Biologija ali kemija ali fizika (3 kreditne točke)
10. Informatika (3 kreditne točke)
11. Športna vzgoja (7 kreditnih točk)

STROKOVNI MODULI:

Obvezni strokovni moduli (27 kreditnih točk)

1. Poslovanje in podjetništvo (5 kreditnih točk)
2. Receptorska dela (4 kreditne točke)
3. Naravna in kulturna dediščina (6 kreditnih točk)
4. Oblikovanje gostinske ponudbe z animacijo (12 kreditnih točk)

Izbirni strokovni moduli (4 kreditne točke)

5. Priprava dietnih jedi (2 kreditni točki)
6. Catering (2 kreditni točki)
7. Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač (2 kreditni točki)
8. Kulinarika in vina v Sloveniji in svetu (2 kreditni točki)
9. Hotelska in gospodinjska dela (2 kreditne točke)
10. Turistično destinacijski menedžment (2 kreditni točki)
11. Restavracijsko slaščičarstvo (2 kreditni točki)

ODPRTI KURIKUL (5 kreditnih točk):

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

PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE:

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

INTERESNE DEJAVNOSTI (4 kreditne točke):

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

POKLICNA MATURA:

Obvezni del:

- pisni in ustni izpit iz slovenščine ali madžarščine,
- pisni in ustni izpit iz gastronomije in turističnih storitev.

Izbirni del:

- pisni in ustni izpit iz tujega jezika ali matematike,
- izdelek oziroma storitev in zagovor (4 kreditne točke):

DRUGE ZABELEŽKE:

7. AZ OKTATÁS ÉS KÉPZÉS RÉSZLETES ISMERTETÉSE

ÁLTALÁNOS TANTÁRGYAK:

1. Szlovén nyelv és irodalom (13 kreditpont)
2. Magyar nyelv és irodalom, Magyar nyelv mint második nyelv(13 kreditpont)
3. Matematika (10 kreditpont)
4. Idegen nyelv (13 kreditpont)
5. Művészet (2 kreditpont)
6. Történelem (2 kreditpont)
7. Földrajz (2 kreditpont)
8. Szociológia vagy Pszichológia (2 kreditpont)
9. Biológia vagy Kémia vagy Fizika (3 kreditpont)
10. Informatika (3 kreditpont)
11. Testnevelés (7 kreditpont)

SZAKMAI MODULOK:

Kötelező szakmai modulok (27 kreditpont)

1. Ügyvitel és vállalkozás (5 kreditpont)
2. Recepciósmunka (6 kreditpont)
3. Természeti és kulturális örökség (12 kreditpont)
4. Animáció alkalmazása a vendéglátóhely kínálatában (4 kreditpont)

Választható szakmai modulok (4 kreditpont)

5. Diétás ételek készítése (2 kreditpont)
6. Catering (2 kreditpont)
7. Ételkészítés és koktéلكeverés a vendégek előtt (2 kreditpont)
8. A konyhaművészet és a borok Szlovéniában és a világban (2 kreditpont)
9. Szállodai és háztartási munkák (2 kreditpont)
10. Turisztikai desztinációs menedzsment (2 kreditpont)
11. Éttermi cukrászat (2 kreditpont)

NYÍLT KURIKULUM (5 kreditpont):

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

GYAKORLATI OKTATÁS:

1. Gyakorlati oktatás az iskolában
2. Szakmai gyakorlat

SZAKKÖRITEVÉKENYSÉGEK (4 kreditpont):

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

SZAKMAI ÉRETTSÉGI VIZSGA:

Kötelező rész:

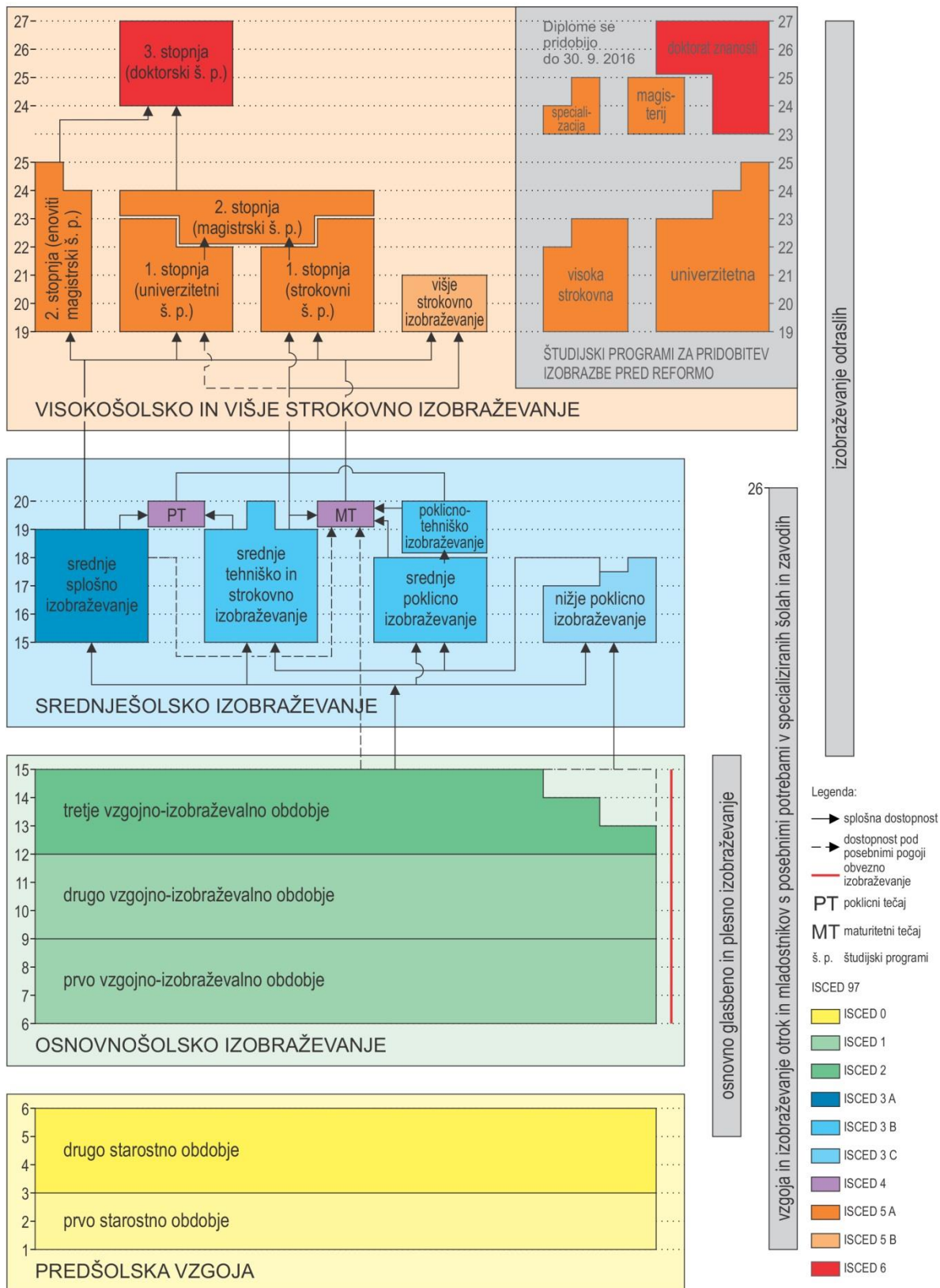
- írásbeli vizsga és szóbeli vizsga szlovén nyelv és irodalomból vagy magyar nyelv és irodalomból
- írásbeli vizsga és szóbeli vizsga gasztronómiából és turisztikai szolgáltatásokból.

Választható rész:

- írásbeli vizsga és szóbeli vizsga idegen nyelvből vagy matematikából,
- termék illetve szolgáltatás és megvédése (4 kreditpont):

EGYÉB FELJEGYZÉSEK:

SISTEM VZGOJE IN IZOBRAŽEVANJA V REPUBLIKI SLOVENIJI



Szlovénia nevelési és oktatási rendszerének felépítése

