

Berufsprofil

Hotelier (Hotel Akademie)

Bezeichnung in Landessprache:

Hotelová akadémia

Land:



Slowakei

Übersetzungsvarianten:

Hotel- und Restaurantmanager

Gültigkeit:

seit 01.09.2008

Bereich der beruflichen Bildung:

Doppelt qualifizierender Abschluss (Berufliche Erstausbildung und gleichzeitiger Erwerb einer Hochschulzugangsberechtigung)

Lernziele und Berufsbild:

Ziel ist die Ausbildung einer qualifizierten Fachkraft für die Bereich Hotelgewerbe und Catering. Diese sollte fundierte fachliche Kenntnisse vorweisen, um verschiedene Tätigkeiten durchführen zu können und vielfältige Probleme in diesen Bereichen nachhaltig lösen zu können.

Während des Ausbildungsprogramms können Schülerinnen und Schüler an einer freiwilligen Abschlussprüfung teilnehmen, um einen Lehrbrief zu erwerben, der es Ihnen ermöglicht als Koch / Köchin oder als Kellner / Kellnerin zu arbeiten. Nur Schülerinnen und Schüler mit einem praktischen berufsbildenden Anteil von mindestens 1500 Stunden können an einer solchen Prüfung teilnehmen.

Zentrale Inhalte:

Die staatlichen Bildungsprogramme und die Bildungsprogramme der Schulen definieren Inhalt, Umfang und Organisation der Aus- und Weiterbildung. Die

Entwicklung der schulischen Bildungsprogramme liegt nach Angaben des staatlichen Rahmenlehrplans (innerhalb der staatlichen Bildungsprogramme) bei den Schulen. Dies bedeutet, dass Lehrpläne einzelner Berufe zwischen verschiedenen Schulen hinsichtlich Praxisanteil und Wahlfächern, je nach lokalen Interessen und regionalen wirtschaftlichen Bedürfnissen, variieren können.

Nach Abschluss der Ausbildung wurden folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen erworben:

- Fähigkeit sich fließend in Wort und Schrift in seiner Muttersprache und in zwei weiteren Fremdsprachen auszudrücken;
- Gute Kommunikationsfähigkeit in persönlicher und beruflicher Hinsicht;
- Vertrautheit mit sozialen Umgangsformen und sozialem Verhalten;
- Fähigkeit zur organisation verschiedener Programme für unterschiedliche Zielgruppen;
- Kenntnis guter Tischmanieren;
- Technikenkenntnis für einfache und komplexe Dienstleistungen;
- Vertrautheit mit den Grundsätzen der Ernährung und der Zusammensetzung von Lebensmitteln;
- Kenntnis der Prinzipien und technologischen Methoden der Essenszubereitung;
- Fähigkeit der Zubereitung verschiedener Speisen und Getränke nach traditionellen und modernen Methoden;
- Menüerstellung in verschiedenen Sprachen;
- Entwicklung von Rezepten und Durchführung von Preiskalkulationen;
- Kenntnis von Managementmodellen und psychologischen Grundlagen für Manager;
- Kenntnis der Organisations- und Managementprinzipien hinsichtlich Unterbringung und Catering;
- Fähigkeit zum selbständigen Arbeiten und zur Teamarbeit;
- Notwendigkeit der Weiterbildung aus persönlichem Antrieb;

- Kenntnis grundlegender rechtlicher Regulierungen und Vorschriften;
- Fähigkeit zur Entwicklung eines Geschäftsplans und zum selbständigen Arbeiten im Hotel- und Cateringgewerbe.

Lehrplan

Fach	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	4. Jahr	5. Jahr	Insgesamt
Allgemeinbildung	23	19	16	13	13	84
Slowakische Sprache und Literatur	3	2	2	3	3	13
1. Fremdsprache	4	4	4	4	4	20
2. Fremdsprache	4	4	4	4	4	20
Ethik / Religion	1	1	-	-	-	2
Geschichte	2	-	-	-	-	2
Gemeinschaftskunde	-	1	2	-	-	3

Ernähru ng und Gesund heit	2	1	-	-	-	3
Mathem atik	3	2	2	-	-	7
IT	2	2	-	-	-	4
Sport	2	2	2	2	2	10
Berufs bildend e Fächer	12	15	18	17	17	79
Servicet echnike n	3	4	4	-	-	11
Technol ogie der Esse nszuber eitung	2	2	2	-	-	16
Technol ogie der Esse nszuber eitung - Übunge n	5	5	-	-	-	10

Verwaltung und Korrespondenz	2	2	-	-	-	4
Wirtschaft	-	2	2	2	3	9
Geographie des Tourismus	-	-	2	3	3	8
Buchhaltung	-	-	2	2		4
Hotel- und Gastronomiemanagement	-	-	-	4	4	8
Marketing	-	-	-	-	3	3
Gesetzliche Regelungen	-	-	-	-	2	2
Tourismusinformatik	-	-	-	--	2	2

Praktische Ausbildung	-	-	6	6	-	12
Wahlfächer	-	-	-	4	2-4	6-8
Angewandte Wirtschaft	-	-	-	-	-	2
Hotelanimation	-	-	-	-	-	1
IT-Übungen	-	-	-	-	-	2
Mathematik - Übungen	-	-	-	-	-	2
Wirtschaft - Übungen	-	-	-	-	-	2
Kongressdienstleistungen	-	-	-	-	-	1

Internationale Gastronomie	-	-	-	-	-	1 -2
Getränke	-	-	-	-	-	1 -2
Kommunikation 1. Fremdsprache	-	-	-	-	-	2 -4
Kommunikation 2. Fremdsprache	-	-	-	-	-	2 -4
Literaturseminar	-	-	-	-	-	1 -2
Bankwesen	-	-	-	-	-	1 -2
Tourismus Service	-	-	-	-	-	2 -3
Soziale Kommunikation	-	-	-	-	-	2
Sozialwissenschaften - seminar	-	-	-	-	-	1 -2

Fremde nführung	-	-	-	-	-	2 -3
Einführung ng in die Arbeits welt						1
Insges amt	35	34	34	34	32 -34	169 - 171
Freiwill ige Fächer						
Arrangie ren	-	-	-	-	-	1
3. Fremds prache	-	-	-	-	-	2 -4
Wirtsch aftswoc he	-	-	-	-		
Manage ment der persönli chen Finanze n	-	-	-	-	-	1

Spezialkurse (Stunden pro Jahr)						
Gesundheits- und Naturschutz	12	12	21	-	45	
Sport	35	35	-	-	70	
Wochezahl	33	30	27	27	28	
Kontinuierliche Praxis (in Wochen)	-	3	6	6	2	
Zeitreserve in Wochen (Spezialstunden, Wiederholung, Exkursionen, Abschlüssen)	7	7	7	7	6	

Wahlfächer: Die Schülerinnen und Schüler können im Rahmen der vorgegebenen Fächern nach Ihren Interessen auswählen. Der zeitliche Umfang beträgt 4 Stunden im 4. Jahr und 2 bis 4 Stunden im 5. Jahr.

Freiwillige Fächer: Die Schülerinnen und Schüler können zwei Fächer im Rahmen der vorgegebenen Liste aussuchen. In diesen Fächern werden keine Noten vergeben, sondern lediglich Teilnahmebescheinigungen ausgestellt.

Praxisanteil und Ort:

Das Fach "Praktische Ausbildung" wird in Übereinstimmung mit den wichtigsten Formen der praktischen Ausbildung in Sekundarschulen und Berufsschulen unterrichtet. Die Zulassung erfolgte am 15. Dezember 1994 auf Grundlage der vom Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Sport erlassenen Regulierung Nr. 5651/1994-212.

Das Fach "Praktische Ausbildung" wird als eigenes Schulfach oder als Teil anderer Fächer organisiert. Es kann in Lehr- und Berufspraxis unterteilt werden. Die Lehrpraxis wird unter der direkten Aufsicht eines Lehrers vermittelt. Die Berufspraxis wird unter der direkten Aufsicht von Mitarbeitern eines Unternehmens vermittelt. Gegenstand der praktischen Ausbildung sind im 2. und 3. Jahr die Fächer "Servicetechniken" und "Technologie der Essenszubereitung" und im 4. und 5. Jahr das Fach "Hotel- und Gastronomiemanagement". Während der Ferien und der Freizeit sind die Schülerinnen und Schüler dazu verpflichtet, ein vierwöchiges praktisches Training zu absolvieren, um in das nächste Jahr zu gelangen.

Ausbildungsdauer:

5 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

[slowakei-staatliches-bildungsprogramm-wirtschaft-und-organisation-handel-und-dienstleistungen-i-nr.63-und-ii-nr.64-iscsed_3a-sk](#) 1.53 MB

[slowakei-lehrplan-hotelier-hotel-akademie-seit2008-sk](#) 792.39 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Staatliches Bildungsprogramm für die Fachrichtungsgruppen Nr. 63 Wirtschaft und Organisation, Handel und Dienstleistungen I und Nr. 64 Wirtschaft und Organisation, Handel und Dienstleistungen II.

Štátny vzdelávací program pre skupinu študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I a 64 Ekonomika a organizácia, Obchod a služby II.

Das staatliche Bildungsprogramm ist ein staatlich herausgegebener Rahmenlehrplan für die folgenden Fachrichtungen: 62 Wirtschaftswissenschaften; 63 und 64 Wirtschaft und Organisation, Handel und Dienstleistungen I und II. Der Lehrplan definiert die Ziele der verpflichtenden Bildungs- und Trainingsinhalte, deren Organisation sowie die zu erreichenden Berufsstandards, die jeder Absolvent beherrschen muss. Auf Grundlage dieses Rahmenprogramms entwickeln die Schulen ihre eigenen schulischen Bildungsprogramme.

Angaben zur Übersetzung:

Übersetzung erfolgt in Kürze

Der Beruf ist reglementiert:

Nein

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen der Berufsqualifikation:

Gesundheitszeugnis

Landeseigene Berufskennung:

Nach der fünfjährigen Ausbildung erhält der Absolvent einen doppelqualifizierenden Abschluss (ISCED 3A). Gleichzeitig erhält er eine Qualifikation im Ausbildungsgang (ISCED 3C) Hotelier (Hotel Akademie). Zusätzlich kann im Rahmen einer freiwilligen Prüfung noch ein Lehrbrief in den Bereichen Kellner und Koch, erworben werden (ISCED 3C).