europass

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Tschechische Republik

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)(1)

Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
65-42-M/01 Hotelnictví (denní studium)

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES(2)

Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:
65-42-M/01 Hotelwesen (Vollzeitstudium)

(2) Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- unterschiedliche Lernarten beherrschen, Informationsquellen richtig nutzen, Lesekompetenz besitzen;
- Aufgabenstellungen verstehen, den Kern des Problems bestimmen, unterschiedliche Lösungsvarianten anwenden, selbstständig sowohl im Team arbeiten;
- in einer Fremdsprache mindestens auf dem Niveau B1 nach dem Gemeinsamen europäischen Referenzrahmen für Sprachen kommunizieren;
- sich innerhalb wechselnder sozialer und wirtschaftlicher Bedingungen orientieren, Finanzkompetenz besitzen;
- Übersicht über eigene Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt haben, über die Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern Bescheid wissen , sich verantwortlich über eigene Positionierung auf dem Arbeitsmarkt entscheiden, die Bedeutung des lebenslangen Lernens verstehen;
- mathematische Grundrelationen, physikalische und chemische Gesetzmäßigkeiten bei der Lösung von einfachen Aufgaben anwenden;
- mit Mitteln der Informations- und Kommunikationstechnologien arbeiten, angemessene Informationsquellen nutzen und effektiv mit Informationen arbeiten;
- ökologisch und im Einvernehmen mit dem Prinzip der nachhaltigen Entwicklung handeln;
- Werte der lokalen, nationalen, europäischen Kultur sowie der Weltkultur respektieren, den Wert des Lebens schätzen;
- Arbeits- und Gesundheitsschutzregeln am Arbeitsplatz, Brandschutzregeln und Brandprävention einhalten;
- Normalisierungsvorschriften und -grundsätze einhalten.

Fachliche Kompetenzen:

- gastronomische Tätigkeiten ausführen und organisieren, Verpflegungsbetrieb führen;
- technologische Verfahren der Bearbeitung von Lebensmitteln, der Zubereitung von Speisen und Getränken beherrschen, ihre Qualität kontrollieren;
- hygienische Regeln in Gastronomie einhalten;
- die Grundsätze der gesunden Ernährung und der alternativen Ernährungsformen beherrschen und anwenden;
- sich in dem Sortiment von Lebensmitteln und Getränken und in den Möglichkeiten ihrer Verwendung in Gastronomie orientieren;
- die Absatztechnik, Systeme und Techniken der Gästebedienung beherrschen;
- Tätigkeiten von einzelnen Arbeitsgruppen in der Produktion und im Absatz organisieren und koordinieren;
- Speise- und Getränkekarten nach gastronomischen Regeln und unter anderen Gesichtspunkten zusammenstellen;
- gastronomische Veranstaltungen organisatorisch und ökonomisch sicherstellen;
- sich in fremden Küchen und in der Erlebnisgastronomie auskennen, auf neue Trends in der Ernährung reagieren;
- Unterkunftsdienstleistungen erbringen und organisieren, den Betrieb von Unterkunftseinrichtungen führen, Dienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen anbieten und erbringen, Rezeptionsdienstleistungen erbringen;
- mit Informationstechnologien bei der Gewährleistungen von Unterkunftsdienstleistungen in Unterkunftseinrichtungen arbeiten;
- fachliche Tätigkeiten bei der Gewährleistung von Dienstleistungen im Reiseverkehr ausführen und organisieren, einzelne Dienstleistungen im Reiseverkehr erbringen, Angebot an verschiedenen Arten und Formen des Reiseverkehrs für einzelne Gruppen von Klienten präsentieren;
- geschäftlich-unternehmerische Aktivitäten im Hotelwesen und bei der Gewährleistung von Reiseverkehrdienstleistungen ausführen;
- sich in geschäftlich-unternehmerischen Aktivitäten von Hotels und anderen Betrieben und Institutionen im Bereich des Reiseverkehrs auskennen;
- moderne Formen und Techniken von Angebot und Verkauf von Produkten und Dienstleistungen verwenden;
- die Art und Weise kennen, wie die Haupttätigkeit mit dem kurzfristig und dem langfristig gebundenem Vermögen sichergestellt wird;
- Preise der Produkte und Dienstleistungen kalkulieren;
- Betriebsagenda führen, Evidenz über die Vermögensbewegungen, Rohstoffe, Produkte und Dienstleistungen führen;
- wirtschaftliche Informationen zum Führen der Betriebsstäte verwenden, Techniken zur Auswertung der Wirtschaftsergebnisse beherrschen.

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

Der Absolvent ist im Bereich Gastronomie, Hotelwesen und Reiseverkehr tätig. Es handelt sich um Tätigkeiten die mit den handelsbetrieblichen und wirtschaftstechnischen Funktionen in Gastronomie - und Unterkunftseinrichtungen zusammenhängen.
Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Beschäftigter im Gastgewerbe und Hotelbetrieb, Empfangschef/-dame, Betriebskraft.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist**
Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram, Gen. R. Tesaříka 114 Gen. R. Tesaříka 114 Příbram 261 01 CZ öffentliche Schule	Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik

Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses	**Bewertungsskala**	
Mittlere Bildung mit Abitur **ISCED 354, EQF 4**	**Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache** mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 73% bis 87% gut - 2 mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3 44% bis 58% ausreichend - 4 0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5 **Mathematik und Erweiternde Mathematik** mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1 mehr als 67% bis 85% gut - 2 mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3 33% bis 49% ausreichend - 4 0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5	**Bestehensregeln** 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) **Gesamtbewertung:** Prospěl s vyznamenáním: mit Auszeichnung bestanden (insgesamt Prüfungsdurchschnitt ≤ 1,5) Prospěl: bestanden (in den Einzelprüfungen nicht schlechter als 4 bewertet) Neprospěl: nicht bestanden (in einer oder mehreren Prüfungen mit 5 bewertet)

Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe	**Internationale Abkommen**
ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)	

Rechtsgrundlage
Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften
Erlass Nr. 177/2009 Slg., über detailliertere Bedingungen für den Abschluss der Sekundarschulbildung durch die Abitur-Prüfung in der jeweils gültigen Fassung, § 22 und 24.

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	**Anteil am Gesamtprogramm**	**Zeitdauer**
• Schule / Berufsbildungszentrum	Der Anteil der theoretischen und praktischen Ausbildung wird unter Verweis auf die Art und Weise des jeweiligen Bildungsprogrammes vom Ausbilder und in Bezug auf die Forderungen der Arbeitgeber bestimmt.	
• Arbeitsplatz		
• Anerkannte Vorbildung / Praxis		
Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung		**4 Jahre** / 4 096 Stunden

Zugangsanforderungen
Abschluss der Schulpflicht

Zusätzliche Informationen
Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.npicr.cz und www.eurydice.org zur Verfügung.

Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1

NÁRODNÍ PEDAGOGICKÝ INSTITUT ČESKÉ REPUBLIKY 1

Stempel und Unterschrift
Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2022/2023

(*) **Erläuterung**
Die Europass Zeugniserläuterungen wurden entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Sie besitzen selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass) und zur Aufhebung der Entscheidung Nr. 2241/2004/EG.

© Europäische Union, 2002-2022 | https://www.europass.eu, https://www.europass.cz