Обучение в туризме. Учебные заведения по туризму в Словакии.

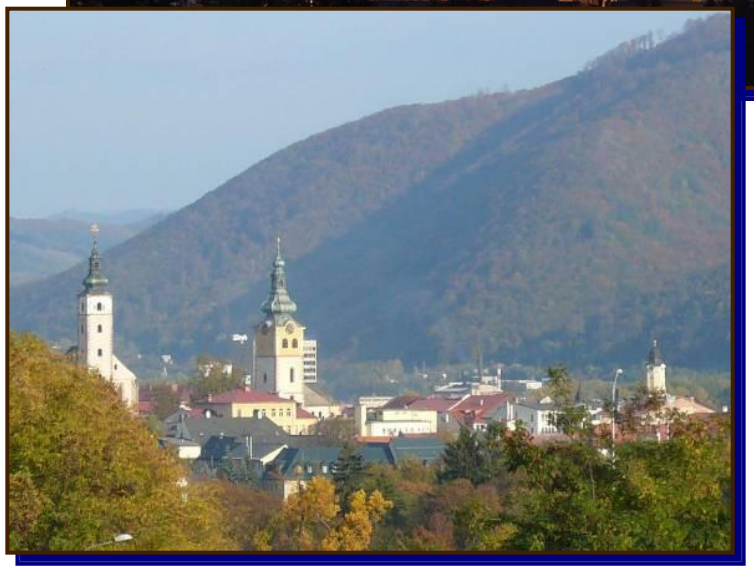
Доцент, инженер Яна Кучерова, кандидат наук
Кафедра туризма и общественного питания

2011 г.

Университет имени Матея Бела

Банска Быстрица

- расположена в самом центре Словакии в окружении гор
- население: 85000
- первые упоминания о городе относятся к 1255 г.
- важнейший центр торговли, туризма,культуры и образования, университет имеет 13 тыс.студентов



Университет имени Матея Бела Банска Быстрица

Факультеты

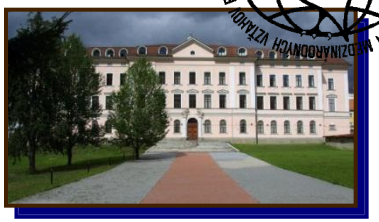
Экономический факультет
www.ef.umb.sk

Факультет естественных наук
www.fpv.umb.sk

Педагогический факультет
www.pdf.umb.sk

Юридический факультет
www.prf.umb.sk

Факультет гуманитарных наук
www.fhv.umb.sk



Факультет международных отношений и политических наук
www.fpvmv.umb.sk

Учебная программа „Туризм“
Экономический факультет

Аккредитованные ступени учебной программы Туризм

- Ступени обучения бакалавр, инженер, докторант (единственный факультет в Странах В4)
- Право на проведение абилитации и инаугурации профессора в области туризма.
- Учебные программы исходят из профиля выпускника.

Бакалавриат - первая ступень учебной программы „Туризм“ Профиль

- Выпускник способен создавать туристические продукты, управлять сотрудниками и организовать работу на уровне производственного объекта, знает принципы экологической эксплуатации объектов туристских предприятий.
- Выпускник является квалифицированным гидом и может работать на уровне заведующего производственного объекта или же среднего менеджмента.
- У выпускника знания и навыки, необходимые для создания и ведения частного малого и среднего туристского предприятия.

Бакалавриат - первая ступень учебной программы „Туризм“ Профиль

- Срок обучения три года
- Студент заканчивает обучение государственным экзаменом (защита бакалаврской работы, экзамен по экономике и предметам учебной программы)

Инженерская ступень обучения

- Две аккредитованные программы обучения
- „Экономика предприятия туризма“
- Межкультурная коммуникация в сфере туризма (английский, немецкий, французский языки)

Инженерская ступень обучения Профиль выпускника

- Выпускник способен вести сотрудников самостоятельно и творчески и также способен нести ответственность за принимаемые решения. Может формулировать гипотезы, применять методы исследования и владеть современными методами менеджмента и маркетинга.
- Выпускник способен работать на уровне среднего и топ - менеджмента, в компаниях и туристических организациях на местном и региональном уровне, а также в государственных организациях туризма, образовательных и исследовательских учреждениях участвующих в туризме.

Инженерская ступень обучения „Туризм“

- Срок обучения два года
- Студент заканчивает обучение государственным экзаменом - защита дипломной работы, устной экзамен по предметам данной учебной программы.

Система среднего образования в сфере туризма в Словакии

- Среднее профессиональное училище – 3 года
- Средняя профессиональная школа – 2 + 2 года
- Академия гостиничного бизнеса – 5 лет

Среднее профессиональное училище

- Студенты от 15 лет
- Срок учёбы 3 года
- Практические навыки по специальности повар и официант
- Выпускник получит сертификат ученичества

Средняя профессиональная школа

- Студенты от 15 лет
- Срок учёбы 2 года или 5 лет
- Учёба направленная на приобретение теоретических знаний и практических навыков в различных специальностях и сосредоточенная на профессии в различных сферах, включая туризм.

Средняя профессиональная школа

- Специальность повар, официант и официантка
- После двух лет студент получает сертификат ученичества
- Четыре года обучения + 2 года - заканчивается экзаменом на аттестат зрелости
- Выпускники могут продолжить учебу в ступени бакалавра, если успешно сдают приёмные экзамены или удовлетворят критерии приемки.

Академии гостиничного бизнеса

- Студенты от 15 лет
- Срок учёбы 5 лет
- Более высокие требования по обучению и приобретению практических навыков
- Общеобразовательные предметы - словацкий язык, иностранный язык, математика, история, география, обществознание и так далее.

Академии гостиничного бизнеса

- Специальные предметы - экономика, менеджмент, бухгалтерский учет, маркетинг, технологии приготовления блюд и стандарты обслуживания и т.п.
- Практическая часть обучения - в один учебный год 8 недель в отеле или ресторане. Многие академии, отели имеют в своём распоряжении питание и проживание.

Академии гостиничного бизнеса

- Производственная практика - обязательная ежемесячная практика

  во время каникул
- Международная стажировка, в случае хорошего знания иностранного языка

  3 – 6 месяцев
- (напр. Швейцария, Греция, Кипр, Германия и Франция и т.д.)

Академии гостиничного бизнеса

- Практическая часть экзамена на аттестат зрелости – студенты обеспечивают гастрономическое мероприятие: готовят комплексное меню, рассчитывают цены на продукты питания, покупают продукты, готовят блюда, оборудуют центр продажи, обеспечивают маркетинг мероприятия - один из студентов является менеджером ответственным за весь ход мероприятия.

Академии гостиничного бизнеса

- Теоретическая часть экзамена на аттестат зрелости – словацкий язык, экономика, менеджмент, маркетинг, бухгалтерский учет, один иностранный язык
- После успешного окончания учёбы студент получает аттестат зрелости и одновременно сертификат ученичества
- Выпускники могут продолжать учебу в ступени бакалавра (Bc), если успешно сдают приёмные экзамены или удовлетворят критерии приема.

Кто может стать преподавателем в профессиональном училище или академии гостиничного бизнеса?

- Общеобразовательные предметы - завершение магистратуры – курсы педагогики, подготовка преподавателей в гуманитарном или естественном вузах

Кто может стать преподавателем в средней профессиональной школе или академии гостиничного бизнеса?

- Специальные предметы – производственная практика, технологии приготовления блюд и стандарты обслуживания
- Преподаватель должен иметь законченную академию гостиничного бизнеса, квалификацию магистр туризма или ступень магистра на факультете химической технологии, специальность Товаровед продовольственных товаров и педагогическое минимум.

Кто может стать преподавателем в средней профессиональной школе или академии гостиничного бизнеса?

- Серьёзная проблема – предметы технологии приготовления блюд и стандарты обслуживания не хотят преподавать выпускники магистратуры и так учёбу обеспечивают специалисты с многолетним опытом работы, но без второй ступени высшего образования.
- Специалисты пытаются получить первую ступень - образование бакалавра Вс

  в различных специальностях.

- Благодарю Вас за внимание!
- С удовольствием буду отвечать на Ваши вопросы!