



Projekt WellTo

VKLJUČITEV PROFILA RECEPTOR V VELNEŠKEM CENTRU V ŠOLSKI KURIKULUM V SLOVENIJI WP4, rezultat 4.3.

Pripravili: SCV, CPI, SSGZ

September 2019



Receptor v velnes centru – EQF4, SOK5

Zakonodaja in drugi pogoji

V Sloveniji je srednješolski sistem deloma centraliziran. Poklicno in strokovno izobraževanje se začne na ravni srednješolskega izobraževanja in nadaljuje na ravni višjega strokovnega izobraževanja. Za pripravo zakonodaje, financiranje ter sprejemanje izobraževalnih programov sta skupaj odgovorni Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport in Ministrstvo za delo, družino, socialne zadeve in enake možnosti. O ustanovitvi in financiranju šol ter sprejemanju in izvajanju izobraževalnih programov se odloča na državni ravni. Osrednja razvojna inštitucija za poklicno izobraževanje je Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje (CPI), ki spremlja in usmerja razvoj PSI, zagotavlja nadaljnje usposabljanje učiteljev in pripravlja izobraževalne programe. CPI deluje tudi kot povezava med ministrstvi, šolami in socialnimi partnerji.

Šole in učitelji so avtonomni pri zaposlovanju kadrov, vpisu dijakov, izbiri vsebin, izbiri učnih metod. Čeprav so izobraževalni programi postavljeni na nacionalni ravni, so šole odgovorne za sodelovanje z lokalnimi delodajalci in za pripravo dela poklicnih modulov, oz. 20 % izobraževalnega programa. Šole so odgovorne tudi za razvoj šolskih izvedbenih kurikulumov, v katerih upoštevajo potrebe lokalnih podjetij, značilnosti dijakov ter možnosti praktičnega usposabljanja v podjetjih. V redno obliko srednješolskega izobraževanja se vključujejo dijaki stari 15–19 let. Srednješolsko izobraževanje odraslih temelji na enakih izobraževalnih standardih in poteka v različnih oblikah (tečajji, učenje na daljavo, e-izobraževanje) ter upošteva znanja, veščine in kompetence, pridobljene z delom (priznavanje neformalno pridobljenega znanja).

Srednješolsko izobraževanje v Sloveniji delimo na splošno in poklicno oz. strokovno izobraževanje. Poklicno izobraževanje obsega 2- in 3-letne programe poklicnega izobraževanja, 4-letne programe tehniškega izobraževanja ter 2-letne poklicno-tehniške programe. Izobraževalni programi so oblikovani na podlagi poklicnih standardov, k jih oblikuje pristojna strokovna služba Centra RS za poklicno izobraževanje (CPI), pri tem sodeluje pristojno ministrstvo, zbornice, strokovna združenja in šole. CPI vodi tudi pripravo izobraževalnih programov. Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje potrdi predlagani program in ga posreduje v sprejem ministru, pristojnemu za izobraževanje. Dijaki si ob zaključku izobraževanja pridobijo t.i. dvojno kvalifikacijo: kandidati pridobijo poklicno kvalifikacijo in se pripravijo na nadaljnji študij v visokošolskih in višješolskih študijskih programih. Programi obsegajo standard splošnega znanja ter obvezne in izbirne strokovne module, ki skupaj z odprtim kurikulumom dijakom dajejo pričakovano poklicno in strokovno znanje.



Možnosti šol za integracijo skupnega referenčnega kurikulumu

V Sloveniji je razvoj srednješolskih poklicnih in strokovnih programov zastavljen na dveh ravneh: 80 % programov se pripravi na nacionalni ravni, 20 % programov, t.i. odprti kurikulum, pa razvijajo šole. Odprti kurikulum je opredeljen v sodelovanju med šolo in lokalnimi delodajalci. Šola vabi deležnike k sodelovanju na različne načine, v nekaterih lokalnih skupnostih obstajajo strateške razvojne skupine, nekatere druge šole redno zbirajo informacije z anketami ali na srečanjih z deležniki. Šole in delodajalci skupaj razpravljajo o možnostih vključevanja dodatnih poklicnih kompetenc, specialnega znanja ali novih profilov v šolske izvedbene kurikule. Na podlagi izraženega zanimanja in predstavljenih potreb šola pripravi nove strokovne module, ki jih svet šole umesti v šolske kurikule.

Šolski center Velenje je v okviru projekta WellTo skupaj z Območno Gospodarsko zbornico povabil hotele in velneška podjetja, da prispevajo k poklicnemu profilu receptor v velneškem centru. Šolski center Velenje je že v preteklih letih zaznal potrebe po vključitvi kompetenc upravljanja in koordinacije velneške dejavnosti v odprti kurikulum. S partnerji v projektu WellTo, predvsem z njihovimi izkušnjami in znanjem, se je ta ideja uresničila.



Vključitev profila v strokovno izobraževanje

Šolski center Velenje izvaja dva programa s področja gastronomije in turizma:

- 4-letni srednješolski strokovni program Gastronomija in turizem (EQF 4) in
- 2-letni višješolski strokovni študijski program Gostinstvo in turizem (EQF 5)

V skladu z nivojem profila receptorja v velneškem centru in nivojem partnerskih šol, je Šolski center Velenje omenjeni profil vključil v odprti kurikulum izbranega 4-letnega programa srednjega strokovnega izobraževanja Gastronomija in turizem.

Primerjava izbranega programa strokovnega izobraževanja in kurikula receptor v velneškem centru

Komunikacija z gosti	Pokritost učnih izidov v programu Gastronomija in turizem	Učni izidi – novi strokovni moduli
Učni izid 1 Je sposoben primerno in razumno komunicirati s strankami in sodelavci v maternem jeziku in dveh tujih jezikih	Poslovna komunikacija in IKT Angleški, nemški, francoski jezik	/
Učni izid 2 Sposoben je prepoznati potrebe strank, tako glede izdelkov kot storitev	Poslovna komunikacija in IKT Hotelska receptorska dela Marketing v podjetju	/
Učni izid 3 Je sposoben reševati probleme in konfliktne situacije	Poslovna komunikacija in IKT	/
Izid učenja 4 Je sposoben načrtovati urnike	Hotelska receptorska dela	/
Učni izid 5 Je sposoben rezervirati željene storitve za stranko	Hotelska receptorska dela	/
Razvoj individualnih velneških programov za goste		
Učni izid 1 Je sposoben pripraviti in predstaviti individualni velnes program		V celoti
Učni izid 2 Je sposoben izbrati SPA postopke v sodelovanju s stranko		V celoti
Učni izid 3 Je sposoben dela z dokumenti velnes centra.		V celoti
Učni izid 4 Je sposoben dajati priporočila o zdravem načinu življenja.		V celoti



Organizacija in koordinacija velneškega centra		
Učni izid 1 Organizacija aktivnosti v velnes centru		V celoti
Učni izid 2 Koordinacija ekipe velnes centru		V celoti
Učni izid 3 Organizacija učinkovite ponudbe velnes izdelkov in storitev	Marketing v podjetju	/
Učni izid 4 Odgovoren za doseganje poslovnih ciljev		V celoti
Kakovost storitev		
Učni izid 1 Je sposoben zagotoviti kakovost dela in aktivnosti v velnes centru.		V celoti
Učni izid 2 Je sposoben zagotoviti zadovoljstvo strank glede na njihove potrebe in želje		V celoti
Učni izid 3 Sposoben delovati v skladu s priporočilom delovne etike in prispevati h kakovosti velnes centra.		V celoti
Učni izid 4 Je sposoben slediti in izvajati zdravstvene in varnostne predpise za optimalno delovanje.		V celoti
Marketinške in prodajne aktivnosti		
Učni izid 1 je sposoben prodati velneške storitve strankam	Svetovanje in prodaja turističnih produktov Marketing v podjetju	/
Učni izid 2 Je sposoben uporabljati marketinške tehnike in orodja za podporo prodaji velnes izdelkov končnim strankam	Svetovanje in prodaja turističnih produktov Marketing v podjetju	/
Učni izid 3 Je sposoben uporabljati sodobne IKT pri prodaji in trženju	Svetovanje in prodaja turističnih produktov Poslovna komunikacija in IKT	



Priloga 1:

**Predlog predmetnika izvedbenega kurikula Gastronomija in turizem (240 KT)
– velneška specializacija**

		Ure pouka	Kreditne točke
	Splošno-izobraževalni predmeti		110
P1	Slovenski jezik	487	24
P2	Matematika	383	19
P3	Angleške jezik	417	20
P4	Nemški jezik	210	8
P5	Umetnost	70	3
P6	Zgodovina	105	5
P7	Geografija	105	5
P8	Sociologija	70	3
P9	Fizika	70	3
P10	Kemija	70	3
P11	Biologija	70	3
P12	Telesna vzgoja	340	14
	Strokovni predmeti		75
M1	Osnove gastronomije in turizma	140	8
M2	Podjetništvo in zakonodaja	130	8
M3	Poslovna komunikacija in IKT	133	8
M4	Naravana in kulturna dediščina	134	8
M5	Turistično vodenje	230	12
M6	Svetovanje in prodaja turističnih produktov	132	8
M7	Razvoj turističnih produktov	234	12
M8	Hotelska in receptorska dela	130	8
M9	Menedžment turističnih destinacij	50	3
	Odpri kurikulum		27
OK1	Nemški jezik – turizem	132	6
OK2	Francoski jezik	294	12
OK7	Marketing v podjetju	36	2
OK8	Organizacija in kakovost velneških storitev*	86	4
OK9	Razvoj SPA programov*	64	3
	Praktično usposabljanje v podjetju	7 tednov	10
	Interesne dejavnosti	11 tednov	14
	Poklicna matura		4

*Profil receptor v velneškem centru je integriran na sledeč način:

- deloma v predmetih angleški, nemški in francoski jezik



- deloma v strokovnih modulih poslovna komunikacija in IKT, osnove gostinstva in turizma, hotelska in receptorska dela, marketing v podjetju ter svetovanje in prodaja turističnih produktov
- ter z 2 dodatnima strokovnima moduloma organizacija in kakovost velniških storitev ter razvoj SPA programov