

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
29-51-E/01 Potravinářská výroba (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- samostatně a srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce, zdůvodnit svůj názor;
- vyhledávat základní informace z textu a jiných zdrojů;
- porozumět zadání úkolu a řešit jednodušší problémy, zjistit informace nezbytné k řešení;
- pracovat nebo se učit pod dohledem s určitou mírou samostatnosti, uplatňovat základní pravidla a postupy;
- spolupracovat při řešení jednodušších problémů a situací s druhými lidmi;
- aplikovat základní matematické dovednosti při řešení jednoduchých praktických úloh;
- pracovat s osobním počítačem a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- mít základní znalosti o možnostech uplatnění se na trhu práce a způsobu hledání zaměstnání.

Odborné kompetence:

- dodržovat hygienické předpisy a technologické postupy, dbát na výrobu bezpečných potravin;
- připravovat a upravovat suroviny pro potravinářské výrobky;
- skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky;
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při zpracovávání surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- vykonávat jednoduché práce při ruční i strojové výrobě;
- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- uchovávat, balit a expedovat potravinářské výrobky;
- vést základní evidenci;
- vykonávat činnosti při sanitaci potravinářského provozu.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolventi mohou vykonávat specifické práce v oblasti potravinářské výroby, čili jednoduché činnosti při výrobě potravinářských výrobků, např. při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, při zpracování masa a výrobě masných výrobků a konzerv nebo při zpracování mléka a výrobě mléčných výrobků.
Příklady možných pracovních pozic: dělník potravinářské výroby.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice, nám. Republiky 86 nám. Republiky 86/V Dačice 380 01 CZ veřejná škola	Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s výučním listem ISCED 353, EQF 3	Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <i>Celkové hodnocení:</i> Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5)
Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 354, EQF 4	Mezinárodní ujednání
Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů	

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
- škola / centrum odborné přípravy - pracoviště - uznané předchozí učení / praxe	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		3 roky / 3 072 hodin
Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky, Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: EQF, EURYDICE, NPI   Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1 razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2024/2025		

(*) Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
29-51-E/01 Potravinářská výroba (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:
29-51-E/01 Lebensmittelproduktion (Vollzeitstudium)**

⁽²⁾ Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Allgemeine Kompetenzen:

- Gedanken in der Muttersprache selbstständig und fließend ausdrücken und die eigene Meinung begründen;
- Grundinformationen aus Texten und anderen Quellen entnehmen;
- Aufgabenstellungen verstehen, einfachere Probleme lösen, die für die Lösung des Problems erforderlichen Informationen herausfinden;
- unter Aufsicht mit gewissen Maß an Selbständigkeit lernen oder arbeiten, grundlegende Regeln und Verfahren anwenden;
- an der Lösung von einfacheren Problemen und Situationen mit andern Leuten zusammenarbeiten;
- mathematische Grundrelationen bei der Lösung einfacher Aufgaben anwenden;
- mit PC und der üblichen Grund- und Softwareausstattung arbeiten;
- ökologisch und gemäß dem Prinzip der Nachhaltigkeit handeln;
- die Prinzipien zu Sicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz und Brandverhütung anwenden.
- über Grundkenntnisse der eigenen Positionierungsmöglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt und über die bei der Arbeitssuche erforderlichen Kenntnisse verfügen.

Fachliche Kompetenzen:

- Hygienevorschriften und technologische Verfahren einhalten, auf die Herstellung sicherer Lebensmittel achten;
- Rohstoffe für die jeweilige Lebensmittelproduktion bereitstellen und aufbereiten;
- Rohstoffe, Halb- und Endprodukte der jeweiligen Lebensmittelproduktion lagern;
- Maschinen und Anlagen bei der Verarbeitung von Rohstoffen und Halbprodukten und bei der Manipulation mit den Endprodukten bedienen;
- einfache Arbeiten bei der maschinellen sowie der handwerklichen Produktion durchführen;
- die sensorische Bewertung von der Qualität der Rohstoffe und der fertigen Lebensmittelprodukten durchführen;
- Lebensmittelprodukte lagern, verpacken und ausliefern;
- grundlegende Evidenz führen;
- die mit der Sanierung des Lebensmittelbetriebes zusammenhängenden Tätigkeiten durchführen.

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

Der Absolvent übernimmt spezifische Arbeitstätigkeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion, er führt einfache Tätigkeiten bei der Herstellung der Lebensmittelerzeugnisse durch, z.B. bei der Herstellung von Zucker- und feinen Backwaren, bei der Verarbeitung von Fleisch in der Fleischproduktion, in Konservierungswerken, bei der Verarbeitung von Milch und bei der Produktion der Milcherzeugnisse.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Arbeiter im Bereich der Lebensmittelproduktion.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice, nám. Republiky 86 nám. Republiky 86/V Dačice 380 01 CZ öffentliche Schule	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses Mittlere Bildung mit Facharbeiterbrief ISCED 353, EQF 3	Bewertungsskala/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 ISCED 354, EQF 4	Internationale Abkommen
Rechtsgrundlage Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften	

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		3 Jahre / 3 072 Stunden
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht		
Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQF</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung.		
Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik Senovážné nám. 872/25 110 00 Praha 1		
		 Stempel und Unterschrift Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2024/2025

(*) 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>

1. TITLE OF THE CERTIFICATE (CZ)⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
29-51-E/01 Potravinářská výroba (denní studium)**

⁽¹⁾ In the original language

2. TRANSLATED TITLE OF THE CERTIFICATE⁽²⁾

**Apprenticeship Certificate in:
29-51-E/01 Food Production (full-time study)**

⁽²⁾ This translation has no legal status.

3. PROFILE OF SKILLS AND COMPETENCES
General competences:

- communicate independently and fluently in mother tongue, give reason for his own attitude;
- seek out essential information from the text and other sources;
- understand the task and solve simple problems, find the information necessary for the solution;
- work or learn under supervision with certain autonomy, apply basic rules and procedures;
- cooperate with others when solving simple problems and situations;
- apply basic mathematic skills to solve simple tasks;
- work with a personal computer and its basic and application software;
- apply principles of safety and health protection at work, fire protection and fire prevention;
- act in an environmentally-conscious manner and in compliance with strategies for sustainability;
- have a basic knowledge of career opportunities in the labor market and of the job search process.

Vocational competences:

- meet hygiene regulations and technological processes, ensure the production of safe food;
- prepare and modify raw materials for food products;
- store raw materials, ready-to-cook food and ready-mix food products;
- operate food machinery and equipment in the processing of raw materials and ready-to-cook products and in the manipulation of ready-mix products;
- perform simple work both by hand and in the machine production;
- carry out sensory quality assessment of raw materials and ready-mix food products;
- store, pack and ship the food products;
- keep basic records;
- carry out activities in sanitation of food service facilities.

4. RANGE OF OCCUPATIONS ACCESSIBLE TO THE HOLDER OF THE CERTIFICATE

The graduate can perform specific works in the field of food production, thus simple activities in the production of food products, the manufacture of confectionery, pastry, meat processing and production of meat products and tin of food or in the processing of milk and milk production.

Examples of possible jobs: food production worker.

5. OFFICIAL BASIS OF THE CERTIFICATE

Name and status of the body awarding the certificate Střední odborné učiliště zemědělské a služeb, Dačice, nám. Republiky 86 nám. Republiky 86/V Dačice 380 01 CZ public school	Name and status of the national/regional authority providing accreditation/recognition of the certificate Ministry of Education, Youth and Sports Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Czech Republic
Level of the certificate (national or international) Upper secondary education completed by the final examination (Apprenticeship Certificate) ISCED 353, EQF 3	Grading scale / Pass requirements 1 excellent (výborný) 2 very good (chvalitebný) 3 good (dobrý) 4 satisfactory (dostatečný) 5 fail (nedostatečný) <i>Overall assessment::</i> Prospěl s vyznamenáním: Pass with Honours (the average mark is $\leq 1,5$) Prospěl: Pass (an examination mark is not worse than 4) Neprospěl: Fail (the examination mark in one or more subjects is 5)
Access to next level of education / training ISCED 354, EQF 4	International agreements
Legal basis Law No. 561/2004 on Pre-school, Basic, Secondary, Post-secondary and Other Education (School Act) as amended by later regulations	

6. OFFICIALLY RECOGNISED WAYS OF ACQUIRING THE CERTIFICATE

Description of vocational education and training received	Percentage of total programme	Duration
- School- / training centre-based - Workplace-based - Accredited prior learning	The ratio between theoretical education and practical training is defined by education providers themselves with regard to the respective educational programme and the employers' needs.	
Total duration of the education / training leading to the certificate		3 years / 3 072 lessons
Entry requirements Completed compulsory school education Additional information More information (including a description of the national qualifications system) available at: EQF , EURYDICE , NPI		
National Pedagogical Institute of the Czech Republic – National Europass Centre Czech Republic, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1		
  stamp and signature Done at Prague for the school year 2024/2025		

(*) Explanatory note

The Certificate supplement provides additional information about the certificate and does not have any legal status in itself. Its format is based on the Decision (EU) 2018/646 of the European Parliament and of the Council of 18 April 2018 on a common framework for the provision of better services for skills and qualifications (Europass) and repealing Decision No 2241/2004/EC.

© European Union, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>