

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:
29-41-M/01 Technologie potravin (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:
29-41-M/01 Lebensmitteltechnologien (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:

- über Kenntnisse der Prinzipien der technologischen Verarbeitung von Rohstoffen für Lebensmittelprodukte verfügen, technologische Verfahren der entsprechenden Lebensmittelproduktion beherrschen, Kenntnisse über die verarbeiteten Rohstoffen und Zusatzstoffen anwenden;
- alle Produktions- und Ergänzungsoperationen in Zusammenhang mit der entsprechenden Lebensmittelproduktion selbstständig durchführen und einen konkreten Produktionsabschnitt leiten;
- Maschinen und Anlagen eines Betriebes im Bereich der Lebensmittelproduktion bedienen;
- Hygiene- und Sicherheitsnormen, technologische Verfahren einhalten, Reinigung eines Betriebes im Bereich der Lebensmittelproduktion sicherstellen;
- optimal mit allen Rohstoffen und Eingangsprodukten mit der Möglichkeit einer weiteren Verwendung von Zwischenprodukten und Abfallstoffen wirtschaften;
- Qualitätsparameter von Eingangsrohstoffen, von Zwischenprodukten und Fertigwaren des gesamten technologischen Prozesses festlegen und auswerten, Mängel beseitigen;
- entstandene technologische Probleme sowie Funktionsmängel der Maschinen und Anlagen im Bereich der Produktion, Verpackung und Lebensmittelbezeichnung lösen;
- vorgeschriebene Betriebsprotokolle in der Lebensmittelproduktion, technische und Labordokumentation führen;
- technologische Berechnungen und statistische Auswertungen in Zusammenhang mit der entsprechenden Lebensmittelproduktion durchführen;
- sich im Bereich der Ökonomie, des Handels, der Logistik und des Marketings orientieren.

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

Das Berufsziel des Absolventen sind mittlere technisch-wirtschaftliche Funktionen in der Lebensmittelindustrie. Er führt die mit Einkauf, Verkauf und Vertrieb von Lebensmittelprodukten zusammenhängenden Arbeitstätigkeiten durch. Weiter ist der Absolvent in Labors der Qualitätsinspektion für Lebensmittel, in Hygiene- und hygienisch-epidemiologischen Einrichtungen und im Gesundheitswesen tätig.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Technologiebeauftragter, Meister, Mitarbeiter für Normierung, Betriebsökonom, Laborant, Techniker, Handelsreferent, Einkäufer.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice náměstí Republiky 116 Pardubice 530 02 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 Abitur ISCED 354, EQF 4	Bewertungsskala	
	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 ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)	Internationale Abkommen	
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 ABSCHLUSSZEUGNISSSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
<ul style="list-style-type: none"> Schule / Berufsbildungszentrum Arbeitsplatz Anerkannte Vorbildung / Praxis 	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.	
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 <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 2023/2024

(*) **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.