

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
29-42-M/01 Analýza potravin (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni B1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

**Odborné kompetence:**

- znát principy, postupy a užití klasických i moderních metod laboratorní a senzorické analýzy v potravinářství, volit vhodný způsob analýzy;
- znát principy technologického zpracování surovin na potravinářské výrobky;
- organizovat a plánovat, případně řídit systém kontroly jakosti technologických procesů a potravinářských výrobků;
- dbát na dodržování technologických norem (standardů) a systému kontroly jakosti a požadavků na bezpečnost potravin, využívat nové kontrolní laboratorní metody zohledňující národní a mezinárodní standardizaci;
- odebírat a upravovat vzorky k analýze podle technologického postupu;
- provádět kompletní laboratorní a senzorickou analýzu vzorků a kontrolní analýzu výrobních operací v souladu s platnými předpisy, vypracovávat protokoly, vyhodnocovat výsledky analýz, navrhnout případná opatření;
- využívat a obsluhovat laboratorní techniku v příslušných laboratořích včetně jejich údržby;
- dbát na dodržování předpisů v oblastech osobní hygieny a sanitace pracovního prostředí, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence v laboratoři i v potravinářském provozu;
- vést dokumentaci a evidenci v laboratoři.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní zejména v oblasti potravinářského průmyslu při pracovních činnostech souvisejících s výrobou a kontrolou potravin. Uplatní se zejména jako laborant, který provádí i zajišťuje kontrolu jakosti potravin a surovin ve výrobních provozech, provozních i výzkumných laboratořích, např. ve státních laboratořích inspekce jakosti potravin, soukromých akreditovaných laboratořích. Uplatní se i v dalších příbuzných odvětvích zaměřených na provádění chemických, fyzikálně-chemických, biologických i biochemických analýz, např. v oblastech týkajících se životního prostředí, jako je úprava vod a čistírna odpadních vod, institucích na ochranu životního prostředí zaměřených např. na kontrolu a péči o životní prostředí. Uplatní se také ve výrobních provozech potravinářských závodů v oblasti nákupu surovin a pomocných látek, odbytu a prodeje surovin a potravinářských výrobků, případně jako technolog v potravinářském provozu. Může se uplatnit i v obchodních firmách v oblasti marketingu potravin. Příklady možných pracovních pozic: technik pro kontrolu jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství, potravinářský technik pro řízení jakosti a hygieny v potravinářství a krmivářství, případně technolog v potravinářství a krmivářství nebo i obchodní referent, nákupčí surovin, pracovník odbytu.

## 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice náměstí Republiky 116 Pardubice 530 02 CZ veřejná škola		<b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b> Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
<b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b>  Střední vzdělání s maturitní zkouškou <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Hodnoticí stupnice</b>	
	<b>Hodnocení společné části procentuálním vyjádřením úspěšnosti</b> <b>Český jazyk a literatura a cizí jazyk:</b> více než 87 % až 100 % výborný - 1 více než 73 % až 87 % chvalitebný - 2 více než 58 % až 73 % dobrý - 3 44 % až 58 % dostatečný - 4 0 % až méně než 44 % nedostatečný - 5 <b>Matematika a Matematika rozšiřující:</b> více než 85 % až 100 % výborný - 1 více než 67 % až 85 % chvalitebný - 2 více než 49 % až 67 % dobrý - 3 33 % až 49 % dostatečný - 4 0 % až méně než 33 % nedostatečný - 5	<b>Požadavky na splnění (popř. absolvování)</b> 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <b>Celkové hodnocení:</b> 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)
<b>Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 655/645/746, EQF 6 a EQF 7 (EQF7 pouze v případě dlouhých programů magisterského studia)	<b>Mezinárodní ujednání</b>	
<b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b> Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24.		

## 6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
<ul style="list-style-type: none"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> </ul>	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracoviště</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		<b>4 roky / 4 096 hodin</b>

**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 2023/2024**

**(\*)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>