

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
29-41-L/51 Technologie potravin (denní studium)**<sup>(1)</sup> In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:  
29-41-L/51 Nahrungsmitteltechnologie (Vollzeitstudium)**<sup>(2)</sup> 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 Einklang 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:**

- die Prinzipien der technologischen Verarbeitung von Rohstoffen für Lebensmittelprodukte kennen, die technologischen Prozesse der relevanten Lebensmittelproduktion beherrschen, Kenntnisse über verarbeitete Rohstoffe und Hilfsstoffe anwenden;
- alle Produktions- und Nebenvorgänge im Zusammenhang mit dem jeweiligen Lebensmittelbetrieb unabhängig verwalten und einen Teilproduktionsabschnitt einer bestimmten Lebensmittelproduktion verwalten;
- Maschinen und Anlagen eines Lebensmittelgeschäfts bedienen;
- Hygiene- und Sicherheitsstandards und technologische Verfahren einhalten, Sanitisation von Lebensmittelbetrieben gewährleisten;
- alle Ausgangsrohstoffe und -produkte mit der Möglichkeit der weiteren Verwendung von Zwischenprodukten und Abfallstoffen optimal verwalten;
- in der Lage sein, qualitative Indikatoren für Rohstoffe, Zwischenprodukte und Fertigprodukte des gesamten technologischen Prozesses zu bestimmen und zu bewerten und Korrekturen vorzunehmen;
- technologische Probleme lösen, einschließlich Fehlfunktionen von Maschinen und Geräten für die Herstellung, Verpackung und Kennzeichnung von Lebensmitteln;
- die vorgeschriebenen Betriebsaufzeichnungen der Lebensmittelproduktion führen, technische und Labordokumentation aufbewahren;
- technologische Berechnungen und statistische Auswertungen in Bezug auf die relevante Lebensmittelproduktion durchführen;
- mit Wirtschaft, Handel, Logistik und Marketing vertraut sein.

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



Der Absolvent wird im Beruf eines Lebensmitteltechnikers im Bereich der relevanten Lebensmittelproduktion, bei der Arbeit in Betriebslabors, bei der Qualitätskontrolle, Haltbarkeit und Gesundheitssicherheit von Lebensmitteln sowie bei der Schaffung eines Systems von kritischen Punkten des Lebensmittelbetriebs einschließlich der Sicherstellung des Zeitplans für Hygiene-, Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienemaßnahmen beschäftigt sein. Er kann auch Änderungen in der Technologie in Bezug auf Produktionsanlagen professionell bewerten.

Beispiele für mögliche Arbeitspositionen: Technologe, Schichtleiter, Leiter einzelner Betriebszentren im Bereich Einkauf von Rohstoffen und Hilfsstoffen, im Verkauf von Rohstoffen und Lebensmitteln und im Bereich Lebensmittelmarketing.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice náměstí Republiky 116 Pardubice 530 02 CZ öffentliche Schule		<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Tschechische Republik
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  Mittlere Bildung mit Abitur ISCED 354, EQF 4	<b>Bewertungsskala</b>	
	<b>Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks</b> <b>Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache</b> 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 <b>Mathematik und Erweiternde Mathematik</b> 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	<b>Bestehensregeln</b> 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <b>Gesamtbewertung:</b> 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)
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7 (EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)		<b>Internationale Abkommen</b>
<b>Rechtsgrundlage</b> 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 ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
<ul style="list-style-type: none"> <li>Schule / Berufsbildungszentrum</li> <li>Arbeitsplatz</li> <li>Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>	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		<b>2 Jahre / 2 048 Stunden</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Mindestens Abschluss der mittleren Bildung mit Facharbeiterbrief (ISCED 353, EQF 3)		
<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <u>EQE</u> , <u>EURYDICE</u> , <u>NPI</u> zur Verfügung.		
<b>Nationales pädagogisches Institut der Tschechischen Republik – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>		  Stempel und Unterschrift <b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2024/2025</b>

(\*) **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.