

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
29-41-L/51 Technologie 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 technologického zpracování surovin na potravinářské výrobky, ovládat technologické postupy příslušné potravinářské výroby, aplikovat znalosti o zpracovávaných surovinách a pomocných látkách;
- samostatně zvládat všechny výrobní a doplňkové operace související s příslušným potravinářským provozem a řídit dílčí výrobní úsek konkrétní potravinářské výroby;
- obsluhovat stroje a strojní zařízení příslušného potravinářského provozu;
- dodržovat hygienické a bezpečnostní normy a technologické postupy, zajišťovat sanitaci potravinářského provozu;
- optimálně hospodařit se všemi výchozími surovinami a produkty s možností dalšího využití meziproductů a odpadových látek;
- umět stanovit a vyhodnotit kvalitativní ukazatele vstupních surovin, meziproductů a hotových produktů celého technologického procesu a umět provést nápravu;
- řešit vzniklé technologické problémy včetně závad funkce strojů a zařízení na výrobu, balení a označování potravin;
- vést předepsanou provozní evidenci potravinářské výroby, vést technickou a laboratorní dokumentaci;
- provádět technologické výpočty a statistická vyhodnocení související s příslušnou potravinářskou výrobou;
- orientovat se v ekonomice, obchodu, logistice a marketingu.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání potravinářský technik v oblasti příslušné potravinářské výroby, při práci v provozních laboratořích, při kontrole jakosti, trvanlivosti a zdravotní bezpečnosti potravin, při tvorbě systému kritických bodů potravinářského provozu včetně zajištění harmonogramu sanitace, BOZP a hygienických opatření. Může také odborně posuzovat změny technologie z hlediska výrobních zařízení. Příklady možných pracovních pozic: technolog, vedoucí směny, vedoucí jednotlivých provozních středisek, v oblasti nákupu surovin a pomocných látek, odbytu a prodeje surovin a potravinářských výrobků, v oblasti marketingu potravin.

## 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>2 roky / 2 048 hodin</b>

**Vstupní požadavky**  
 Ukončené střední vzdělání s výučním listem (ISCED 353, EQF 3)  
**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>