

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)⁽¹⁾

**Výuční list z oboru vzdělání:
29-51-E/02 Potravinařské práce (denní studium)**

⁽¹⁾ In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES⁽²⁾

**Facharbeiterbrief im Ausbildungsberuf:
29-51-E/02 Beschäftigte(r) im Lebensmittelbereich (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.

Fachliche Kompetenzen:

- hygienische Vorschriften und technologische Verfahren einhalten, die Produktion von sicheren Nahrungsmitteln beachten;
- Zutaten für Lebensmittelprodukte zubereiten und aufbereiten;
- Zutaten, Lebensmittelhalb- und -fertigprodukte lagern;
- Lebensmittelmaschinen und -anlagen bei der Verarbeitung von Zutaten und Halbprodukten und bei der Handhabung von Fertigprodukten bedienen;
- einfache Arbeiten bei der manuellen und maschinellen Produktion unter der Leitung eines Lehrmeisters verrichten;
- sensorische Beurteilung der Qualität von Zutaten und Lebensmittelfertigprodukten durchführen;
- Grunderfassung führen;
- bei der Sanitation des Lebensmittelbetriebs tätig sein.

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



Der Absolvent kann spezifische Arbeiten im Bereich der Lebensmittelproduktion oder einfache Tätigkeiten bei der Herstellung von Lebensmittelprodukten, z. B. bei der Brot-, Gebäck-, Dauerbackwaren-, Zuckerwaren- oder Konservenproduktenherstellung verrichten.

Beispiele von Arbeitspositionen: Lebensmittelproduktionsarbeiter.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace Žákovská 716 Sokolov 35601 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 2	Bewertungsskala/Bestehensregeln 1 sehr gut (výborný) 2 gut (chvalitebný) 3 befriedigend (dobrý) 4 ausreichend (dostatečný) 5 mangelhaft (nedostatečný) <i>Gesamtbewertung:</i> 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 353, EQF 3	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 ABSCHLUSSZEUGNISSES

Beschreibung der erworbenen Ausbildung und Berufsbildung	Anteil am Gesamtprogramm	Zeitdauer
<ul style="list-style-type: none"> • 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.	
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz 		
<ul style="list-style-type: none"> • Anerkannte Vorbildung / Praxis 		
Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung		2 Jahre / 2 048 Stunden
Zugangsanforderungen Abschluss der Schulpflicht Zusätzliche Informationen Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter www.npicr.cz und www.eurydice.org 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 2021/2022

(*) 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.