

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (CZ)<sup>(1)</sup>**Vysvědčení o maturitní zkoušce z oboru vzdělání:  
29-42-M/01 Analýza potravin (denní studium)**<sup>(1)</sup> In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES<sup>(2)</sup>**Abiturzeugnis im Ausbildungsberuf:  
29-42-M/01 Analyse von Lebensmitteln (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:**

- Kenntnis der Prinzipien, Verfahren und Nutzung klassischer und moderner Methoden der laboratorischen und sensorischen Analyse in der Lebensmittelindustrie, Wahl einer geeigneten Analyseform;
- Kenntnis der Prinzipien der technologischen Verarbeitung von Rohstoffen zu Lebensmittelerzeugnissen;
- Organisation und Planung, gegebenenfalls Lenkung des Qualitätsmanagementsystems für technologische Prozesse und Lebensmittelerzeugnisse;
- Einhaltung der technologischen Normen und des Qualitätsmanagementsystems sowie der Anforderungen an die Sicherheit von Lebensmitteln, Nutzung auch neuer Labormethoden zur Kontrolle, welche die nationale und internationale Standards berücksichtigen;
- Entnahme und Aufbereitung von Proben zur Analyse nach dem technologischen Verfahren;
- Ausführung einer vollständigen laboratorischen und sensorischen Analyse der Proben und Kontrollanalyse der Produktionsoperationen in Einklang mit den gültigen Vorschriften, Erstellung eines Protokolls, Auswertung der Analyseergebnisse, ggf. Vorschlag von Maßnahmen;
- Bedienung der Labortechnik in gegebenen Laboratorien einschließlich ihrer Instandhaltung;
- Einhaltung der Vorschriften im Bereich der persönlichen Hygiene und der Reinhaltung des Arbeitsplatzes, des Gesundheits- und Arbeitsschutzes und des Brandschutzes im Labor und in der Lebensmittelherstellung;
- Führung der Dokumentation und der Erfassung im Labor.

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

Das Berufsziel des Absolventen liegt vor allem im Bereich der Lebensmittelindustrie in Arbeitstätigkeiten, die mit Herstellung und Kontrolle von Lebensmitteln zusammenhängen. Der Absolvent ist besonders als Laborant bei der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln in Produktionsbetrieben und in Betriebs- und Forschungslaboren, z.B. im staatlichen Labor der Qualitätsinspektion von Lebensmitteln, in einem privaten akkreditierten Labor tätig.

Der Absolvent ist in verwandten Zweigen tätig, die sich auf die Durchführung von chemischen, physikalisch-chemischen, biologischen und biochemischen Analysen orientieren, z.B. im Umweltschutzbereich in Wasseraufbereitung und in Kläranlagen, in Einrichtungen des Umweltschutzes, die sich auf die Kontrolle und Schutz der Umwelt orientieren. Weiter ebenfalls in Produktionsabteilungen von Lebensmittelbetrieben im Bereich Einkauf von Rohstoffen und Hilfsmitteln, im Vertrieb und im Verkauf von Rohstoffen und Lebensmittelerzeugnissen, in Handelsfirmen im Bereich Marketing von Lebensmitteln, gegebenenfalls als Technologe in einem Lebensmittelbetrieb oder im Bereich Kontrolle und Schutz der Umwelt.

Beispiele möglicher Arbeitspositionen: Kontrolleur der Qualität und Hygiene, Lebensmitteltechniker - Kontrolleur der Lebensmittel-Qualität und Hygiene in, ggf. Technologe in Nahrungs- Futtermittelindustrie, Handelsreferent, Rohstoff-Einkäufer, Absatz-Mitarbeiter.

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Střední průmyslová škola chemická, Brno, Vranovská, příspěvková organizace Vranovská 65 Brno 614 00 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 <b>ISCED 354, EQF 4</b>	<b>Bewertungsskala/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	<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	

## 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>4 Jahre / 4 096 Stunden</b>
<b>Zugangsanforderungen</b> Abschluss der Schulpflicht		
<b>Zusätzliche Informationen</b> Weitere Informationen (einschließlich der Beschreibung des Bildungssystems in der Tschechischen Republik) stehen unter <a href="http://www.nuv.cz">www.nuv.cz</a> und <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> zur Verfügung.  <b>Nationales Institut für Bildung, Schulberatungsstelle und Einrichtung für Fort- und Weiterbildung von Lehrkräften – Nationales Europass Zentrum Tschechische Republik</b> Weilova 1271/6 102 00 Praha 10		
		
<b>Geschehen zu Prag für das Schuljahr 2017/2018</b>		Stempel und Unterschrift

### (\*) Erläuterung

Dieses Dokument stellt einen Nachtrag zu dem jeweiligen Abschlusszeugnis dar. Es erteilt zusätzliche Informationen über die durch Ausbildung in einem bestimmten Fach erworbenen Kompetenzen und besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft und die Entscheidung des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 2241/2004/EG über ein einheitliches gemeinschaftliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu>, <http://www.europass.cz>

© Europäische Gemeinschaften 2002