

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 Einvernehmen 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 bio-chemischen 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 Technologie 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. Technologie in Nahrungs- Futtermittelindustrie, Handelsreferent, Rohstoff-Einkäufer, Absatz-Mitarbeiter.

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br>Obchodní akademie, Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava<br>Karoliny Světlé 2<br>Jihlava<br>58601<br>CZ<br>öffentliche Schule   |   | <b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b><br>Ministerium für Schulwesen, Jugend und Sport<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Tschechische Republik  |
| <b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b><br><br>Mittlere Bildung mit Abitur<br>ISCED 354, EQF 4  | <b>Bewertungsskala</b>  |   |
|   | <b>Bewertung des gemeinsamen Teils anhand eines prozentualen Erfolgsausdrucks</b><br><b>Tschechische Sprache und Literatur und Fremdsprache</b><br>mehr als 87% bis 100% sehr gut - 1<br>mehr als 73% bis 87% gut - 2<br>mehr als 58% bis 73% befriedigend - 3<br>44% bis 58% ausreichend - 4<br>0% bis weniger als 44% mangelhaft - 5<br><b>Mathematik und Erweiternde Mathematik</b><br>mehr als 85% bis 100% sehr gut - 1<br>mehr als 67% bis 85% gut - 2<br>mehr als 49% bis 67% befriedigend - 3<br>33% bis 49% ausreichend - 4<br>0% bis weniger als 33% mangelhaft - 5 | <b>Bestehensregeln</b><br>1 sehr gut (výborný)<br>2 gut (chvalitebný)<br>3 befriedigend (dobrý)<br>4 ausreichend (dostatečný)<br>5 mangelhaft (nedostatečný)<br><b>Gesamtbewertung:</b><br>Prospěl s vyznamenáním: mit Auszeichnung bestanden (insgesamt Prüfungsdurchschnitt ≤ 1,5)<br>Prospěl: bestanden (in den Einzelprüfungen nicht schlechter als 4 bewertet)<br>Neprospěl: nicht bestanden (in einer oder mehreren Prüfungen mit 5 bewertet) |
| <b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b><br>ISCED 655/645/746, EQF 6 und EQF 7<br>(EQF7 betrifft nur Langes Bildungsprogramm mit einem ersten Tertiärabschluss)  | <b>Internationale Abkommen</b>  |   |
| <b>Rechtsgrundlage</b><br>Gesetz Nr.561/2004 über Vorschul-, Grund-, mittlere Bildung, höhere Fachbildung und andere Ausbildungen (Schulgesetz) in der Fassung späterer Vorschriften<br>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> </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. |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplatz</li> </ul>  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anerkannte Vorbildung / Praxis</li> </ul>  |   |  |
| Gesamtzeit der zum Zertifikaterwerb führenden Ausbildung/Berufsbildung  |   | <b>4 Jahre / 4 096 Stunden</b>   |
| <b>Zugangsanforderungen</b><br>Abschluss der Schulpflicht   |   |  |
| <b>Zusätzliche Informationen</b><br>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>  |   |  |
|   |   |  <br>Stempel und Unterschrift<br><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.