

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-51-E/01 Potravinářská výroba (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:**

- samostatně a srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce, zdůvodnit svůj názor;
- vyhledávat základní informace z textu a jiných zdrojů;
- porozumět zadání úkolu a řešit jednodušší problémy, zjistit informace nezbytné k řešení;
- pracovat nebo se učit pod dohledem s určitou mírou samostatnosti, uplatňovat základní pravidla a postupy;
- spolupracovat při řešení jednodušších problémů a situací s druhými lidmi;
- aplikovat základní matematické dovednosti při řešení jednoduchých praktických úloh;
- pracovat s osobním počítačem a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- mít základní znalosti o možnostech uplatnění se na trhu práce a způsobu hledání zaměstnání.

**Odborné kompetence:**

- dodržovat hygienické předpisy a technologické postupy, dbát na výrobu bezpečných potravin;
- připravovat a upravovat suroviny pro potravinářské výrobky;
- skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky;
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při zpracovávání surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- vykonávat jednoduché práce při ruční i strojové výrobě;
- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- uchovávat, balit a expedovat potravinářské výrobky;
- vést základní evidenci;
- vykonávat činnosti při sanitaci potravinářského provozu.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolventi mohou vykonávat specifické práce v oblasti potravinářské výroby, čili jednoduché činnosti při výrobě potravinářských výrobků, např. při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, při zpracování masa a výrobě masných výrobků a konzerv nebo při zpracování mléka a výrobě mléčných výrobků.  
Příklady možných pracovních pozic: dělník potravinářské výroby.

### 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463 Kroměříž 767 01 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 výučním listem <b>ISCED 353, EQF 3</b>	<b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b> 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <i>Celkové hodnocení:</i> 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 354, EQF 4	<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	

### 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>3 roky / 3 072 hodin</b>

**Vstupní požadavky**  
 Ukončení povinné školní docházky,  
**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>