

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-51-H/01 Výrobce potravin (dálkové 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:**

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- 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 A2+ 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:**

- vyrábět, uchovávat, skladovat potravinářské výrobky a vykonávat odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky v potravinářské výrobě;
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení;
- připravovat suroviny pro průmyslovou výrobu potravin;
- přepravovat a manipulovat se surovinami, meziprodukty a výrobky v průběhu výroby, balení a expedice;
- provádět balení a etiketaci potravinářských výrobků;
- vést operativně-technickou evidenci při příjmu, výrobě, skladování a expedici surovin a hotových výrobků;
- zajišťovat hygienu a sanitaci potravinářského provozu;
- posuzovat jakost, provádět senzorické hodnocení vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků;
- zjišťovat případné závady v průběhu technologického procesu a samostatně řešit běžné problémy.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání výrobce potravin v pozici zaměstnance v malých i velkých potravinářských závodech pro průmyslovou výrobu potravinářských výrobků, např. v pivovarech, cukrovarech, mlékárnách, konzervárnách, lihovarech, mlýnech, výrobně krmných směsí, při cukrovinkářské výrobě apod.

### 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b><br>Střední odborná škola stravování Říčany s.r.o.<br>Jiráskova 1519<br>Říčany<br>25101<br>CZ<br>soukromá škola                                                    | <b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b><br>Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Česká republika                                                                                                                                                                      |
| <b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b><br><br>Střední vzdělání s výučním listem<br><b>ISCED 353, EQF 3</b>                                                                          | <b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b><br>1 - výborný<br>2 - chvalitebný<br>3 - dobrý<br>4 - dostatečný<br>5 - nedostatečný<br><i>Celkové hodnocení:</i><br>Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5)<br>Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4)<br>Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5) |
| <b>Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy</b><br>ISCED 354, EQF 4                                                                                                                                                | <b>Mezinárodní ujednání</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b><br>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> <li>pracoviště</li> <li>uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů. |                                               |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                | <b>3–4 roky / 600–880 konzultačních hodin</b> |
| <div> <div data-bbox="103 1312 925 1462"> <b>Vstupní požadavky</b><br/>                         Ukončení povinné školní docházky.<br/> <b>Doplňující informace</b><br/>                         Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:<br/> <a href="http://www.npicr.cz">www.npicr.cz</a> a <a href="http://www.eurydice.org">www.eurydice.org</a> </div> <div data-bbox="970 1330 1174 1541"> </div> <div data-bbox="1181 1330 1477 1541"> </div> </div> <div data-bbox="103 1480 888 1538"> <b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b> </div> <div data-bbox="983 1541 1477 1601" style="text-align: right;">                         razítko a podpis<br/> <b>Vydáno v Praze pro školní rok 2022/2023</b> </div> |                                                                                                                                                                |                                               |

**(\*) 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>