



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Název ŠVP: Cukrářské práce

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2022, počínaje 1. ročníkem

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

29-51-E/01 CUKRÁŘSKÉ PRÁCE



OBSAH ŠVP

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	4
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	5
4	UČEBNÍ PLÁN.....	6
5	ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	8



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
Adresa:	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
Ředitel školy:	Mgr. Ivana Jírů
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: skolspec@skolspec.cz , sszm@po-msk.cz www: www.skolspec.cz
Koordinátoři ŠVP:	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele:	28. října 117, Ostrava, 702 18
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma vzdělávání
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2022, počínaje prvním ročníkem



2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva, nebo při zpracování masa a výrobě masných výrobků a konzerv nebo při zpracování mléka a výrobě mléčných výrobků apod. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi a byl schopen podle svých schopností a možností:

- odhadovat reálně své odborné a osobní kvality a stanovovat si své životní i profesní cíle,
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu s morálními principy a se zásadami společenského chování,
- vážit si hodnot lidské práce, neníčit hodnoty, ale pečovat o ně,
- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně,
- dodržovat zákony a respektovat práva a osobnost druhých lidí,
- být si vědom důsledků nezdravého životního stylu,
- uznávat hodnotu života a jeho ochrany,
- chápat význam životního prostředí pro život člověka.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi a byl schopen podle svých schopností a možností:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky,
- zpracovávat suroviny a polotovary na hotové cukrářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin,
- aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu.



Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Obor je určen pouze pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Součástí přihlášky je posudek školského poradenského zařízení o zdravotním postižení nebo zdravotním znevýhodnění uchazeče. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání jsou

- prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podmínkou pro studium daného oboru je platný zdravotní průkaz.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na www.skolspec.cz.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská výchova	1	1	1
Matematika	1	1	1
Tělesná výchova	2	2	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Suroviny	2	2	1
Stroje a zařízení	1	1	1
Technologie	2	2	3
Odborné kreslení	1	0	0
Hospodářské výpočty	0	1	1
Odborný výcvik	18	21	21
Celkem hodin	30	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	6	6	6
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětu odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání. Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení.



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba				
Název ŠVP:	Cukrářské práce				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Vzdělávání v ICT	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Technická a technologická příprava	24	768	Suroviny	1	33
			Stroje a zařízení	0,5	17
			Technologie	2	60
			Hospodářské výpočty	2	63
			Odborný výcvik	19	610
Cukrářská výroba	38	1216	Suroviny	4	129
			Stroje a zařízení	2,5	79
			Technologie	5	162
			Odborné kreslení	1	33
			Odborný výcvik	41	1310
Disponibilní hodiny	19	608			
Celkem	96	3072		96	3072
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	



**Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace**
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Název ŠVP: Cukrářské práce

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2022, počínaje 1. ročníkem
