



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

**Kód a název RVP:** 29-53-H/01 Pekař

**Název ŠVP:** Pekař

**Délka a forma vzdělávání:** 3 roky, denní forma vzdělávání

**Stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem

**Účinnost ŠVP:** od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

---

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

**29-53-H/01  
PEKAŘ**



## **OBSAH ŠVP**

<b>1</b>	<b>ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>PROFIL ABSOLVENTA.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>UČEBNÍ PLÁN.....</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP .....</b>	<b>9</b>



## 1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
<b>Adresa:</b>	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
<b>Ředitel školy:</b>	Mgr. Ivana Jírů
<b>Kontakty pro komunikaci se školou:</b>	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: <a href="mailto:skolspec@skolspec.cz">skolspec@skolspec.cz</a> , <a href="mailto:sszm@po-msk.cz">sszm@po-msk.cz</a> www: <a href="http://www.sszm.cz">www.sszm.cz</a>
<b>Koordinátoři ŠVP:</b>	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
<b>Zřizovatel:</b>	Moravskoslezský kraj
<b>Adresa zřizovatele:</b>	28. října 117, Ostrava, 702 18
<b>Název ŠVP:</b>	Pekař
<b>Název RVP:</b>	29-53-H/01 Pekař
<b>Stupeň vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Kvalifikační úroveň:</b>	EQF 3
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky, denní forma vzdělávání
<b>Účinnost ŠVP:</b>	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



## 2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Absolvent bude připraven zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení, vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,



- orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.

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

- 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,
- vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt,
- provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků,
- zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků,
- řídit technologické procesy při výrobě chleba, běžného i jemného pečiva,
- pracovat se systémem kritických bodů v potravinářství (HACCP),
- obsluhovat a udržovat v činnosti pekařské stroje,
- kontrolovat a hodnotit kvalitu surovin, polotovarů i hotového pečiva dle příslušných norem,
- posuzovat zralost kvasu a těst, vyrábět těsta, dělit je a tvarovat, péct vytvarované kusy a výrobky připravovat k expedici,
- vyrábět a používat náplně pro různé druhy výrobků,
- prokazovat manuální zručnost při ručním způsobu výroby,
- uplatňovat estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků.

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. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.



### **3 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ**

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. 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 onemocnění omezující funkce horních nebo dolních končetin (poruchy hrubé a jemné motoriky) v případě, že 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 nekompenzované 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.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na [www.sszm.cz](http://www.sszm.cz).



## 4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	2	2	1
Anglický/německý jazyk	2	2	2
Základy společenských věd	1	1	1
Fyzika	1	0	0
Chemie	1	0	0
Biologie a ekologie	1	0	0
Matematika	1	1	2
Tělesná výchova	1	1	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Ekonomika	0	1	2
Suroviny	2	2	1,5
Technologie	2	2,5	3
Stroje a zařízení	2	2	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
<b>Celkem hodin</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>33</b>



### PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

<b>Činnost</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>
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
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>38</b>

#### **Poznámky:**

Výuka předmětů anglický/německý jazyk, informační a komunikační technologie a 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 konzervatoř, ve znění pozdějších předpisů.

Teoretické a praktické vzdělávání se střídají ve dvoutýdenním cyklu. Odborný výcvik probíhá v moderně vybavené školní učebně a na pracovištích sociálních partnerů školy (provozovny veřejného stravování a pekařské výroby v ostravském regionu).



## 5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

<b>Škola:</b>	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
<b>Kód a název RVP:</b>	29-53-H/01 Pekař				
<b>Název ŠVP:</b>	Pekař				
	<b>RVP</b>		<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání</b>	
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	3	96
cizí jazyk	6	192	Anglický/německý jazyk	6	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Základy společenských věd	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	33
			Chemie	1	33
			Biologie a ekologie	1	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	126
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informativní vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	3	93
Technická a technologická příprava	14	448	Suroviny	5,5	177
			Technologie	7,5	238
			Odborný výcvik	15	480
Výroba a odbyt	35	1120	Stroje a zařízení	5	162
			Odborný výcvik	35	1118
Disponibilní hodiny	18	576			
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>98</b>	<b>3135</b>
<b>Kurzy</b>	<b>0 týdnů</b>		<b>Kurzy</b>	<b>2 týdny</b>	