



**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. 2025, plošně pro všechny ročníky

---

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

# 29-51-E/01 CUKRÁŘSKÉ PRÁCE



## **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>	Cukrářské práce
<b>Název RVP:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<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 v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva 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 cukrářské výrobě.

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,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl podle svých schopností a možností 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,
- 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 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 cukrářské 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 PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ

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.

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



## 4 UČEBNÍ PLÁN

<b>Povinné vyučovací předměty</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>
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
<b>Celkem hodin</b>	<b>30</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 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
Informatické vzdělávání	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			
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3072</b>
<b>Kurzy</b>	<b>0 týdnů</b>		<b>Kurzy</b>	<b>2 týdny</b>	