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

Informace k zahájení školního roku 2026/2027

H obory vzdělání s výučním listem - Cukrář, Kuchař-číšník, Pekař

Na základě přijímacího řízení jste byl/a přijat/a ke vzdělávání na naší škole. Nástup do školy je **v úterý 1. září 2026 v 9:00 hodin**. Vezměte s sebou psací potřeby, poznámkový blok a přezůvky. Potvrzení o studiu škola vystavuje od 1. září 2026.

Informační schůzka k organizaci vzdělávání proběhne v pondělí 22. 6. 2026 od 15,00 hod.
Účast žáka i zákonného zástupce je nutná!

Důležité informace

- **Pro potřeby školy a navedení přijatého žáka o studium do programu BAKALÁŘ, je nutno do 20. 6. 2026 poslat na emailovou adresu foto@skolspec.cz, barevnou fotografii v digitální podobě (jpg), která má rozlišení minimálně 500 x 600 pixelů v pasovém formátu 35 x 45 mm. K odeslané fotografii je nutno v kolonce „Předmět" odeslané zprávy uvést název zvoleného oboru a příjmení a jméno uchazeče.**

- **Oficiálním průkazem žáka je školní průkaz ISIC, který pro potřeby školy slouží ke vstupu do školy, k evidenci docházky, k uzamykání přiřazené šatní skříňky a funguje jako čipová karta do jídelny i k samotnému odhlašování stravy a jejím změnám na terminálu.**

- **Pro vystavení školního průkazu ISIC je potřeba do 30. 6. 2026 uhradit poplatek 350 Kč na účet školy 341374/0300, a do variabilního symbolu uvést registrační číslo, které bylo přijatému uchazeči o studium přiděleno na informační schůzce, a do zprávy pro příjemce uvést příjmení a jméno žáka.**

- **Při platbě přes QR kód je taktéž nutno do variabilního symbolu uvést registrační číslo, které bylo přijatému uchazeči o studium přiděleno na informační schůzce.**

- **Platbu je možno provést i v den konání informační schůzky v pokladně školy.**

- **Na informační schůzce zároveň proběhne přeměření žáků pro určení správné velikosti pracovního oděvu.**

Služby školy

- Škola umožňuje žákům **ubytování v domově mládeže** v areálu školy do výše kapacity školského zařízení. Cena ubytování je nyní **1 200** Kč/měsíčně. Bližší informace poskytne vedoucí vychovatel Bc. Ivo Petrovský, tel.: 605 279 567. Přihláška je umístěna na www.sszm.cz v záložce „Veřejnost/Domov mládeže". Přihlášku k ubytování na Domově mládeže je nutné doručit do 15. 6. 2026. Domov mládeže bude otevřen **v pondělí 31. 8. 2026 od 16:00 hodin**.

- Škola nabízí žákům **stravování ve školní jídelně**. Přihláška je umístěna na www.sszm.cz v záložce „Veřejnost/Školní jídelna". Bližší informace poskytne vedoucí školní jídelny Eva Dvořáková, tel.: 596 909 275. Žák hradí pouze cenu potravin. Současná cena oběda je 50 Kč. Pro ubytované žáky je nyní cena celodenní stravy 135 Kč, s druhou večeří 157 Kč, z toho snídaně 25 Kč, svačina 20 Kč, oběd 50 Kč, večeře 40 Kč, druhá večeře 22 Kč (změna cen v souvislosti se změnami cen potravin není vyloučena). U obědů nabízíme zpravidla výběr ze dvou jídel.

Uvolnění z tělesné výchovy

- V předmětu tělesná výchova může být žák výjimečně uvolněn na základě písemné žádosti a posudku registrujícího lékaře. Žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka žádá o uvolnění z předmětu tělesná výchova ředitele školy na předepsaném formuláři (v souladu s Úmluvou o právech osob se zdravotním postižením č. 10/2010 Sb. m. s., se zákony č. 561/2004 Sb., 373/2011 Sb., vyhláškou č. 391/2013 Sb.), **nejpozději do 15. září příslušného školního roku. Akceptován bude pouze výšeuvedený formulář dostupný také na:** Formuláře, žádosti | SŠ prof. Zdeňka Matějčka. Žádosti nebudou schváleny se zpětnou platností. Žáci zcela uvolněni z tělesné výchovy jsou v hodinách tělesné výchovy přítomni a pomáhají učiteli při pomocných pracích (měření, zápisy atd.), výjimku tvoří okrajové hodiny tělesné výchovy. V případě okrajových hodin je nutné žádost o uvolnění zahrnout do žádosti o uvolnění z TV. Žáci částečně uvolněni cvičí v rámci zdravotních možností.

Odborný výcvik

- Součástí odborného výcviku jednotlivých oborů je **příspěvek na spotřebovaný výukový materiál**, který je stanoven na školní rok (cca 40 týdnů školního vyučování), s možností pololetní platby. Jedná se především o suroviny související s přípravou žáka na závěrečné zkoušky. Ostatní náklady budou hrazeny z prostředků školy (např. doplatek nákladů na nákup materiálů, potravin na vaření a pečení, potraviny spotřebované a degustované žáky v rámci laboratorních prací a zkoušek dovedností).

- **Částku nebo její část v případě volby pololetní platby uhraďte převodem na účet školy 297079038/0300 a do variabilního symbolu uveďte registrační číslo, které bylo přijatému uchazeči o studium přiděleno na informační schůzce.**

- **Platbu je nutno provést nejpozději do 11. 9. 2026. Doklad o zaplacení předložte třídnímu učiteli nejpozději do 18. 9. 2026. Druhou platbu uhraďte na shodný účet nejpozději do 12. 2. 2027, doklad o zaplacení předložte třídnímu učiteli nejpozději do 19. 2. 2027.**
-

Příspěvky žáků na výukový materiál odborného výcviku dle oborů

Obor	Platba	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Cukrář	ročně	400 Kč	600 Kč	600 Kč
Kuchař-číšník	ročně	300 Kč	500 Kč	500 Kč
Pekař	ročně	200 Kč	350 Kč	350 Kč

Další informace na učebnice a školní pomůcky, budou upřesněny na informační schůzce a po nástupu do školy.

Učebnice a pomůcky, které si žáci všech oborů opatří nejpozději do konce 1. týdne školního roku:

Tělesná výchova

- Sportovní úbor pro pohybovou činnost, sportovní protiskluzná obuv, plavky.
- Součástí povinné tělesné výchovy je v 1. ročníku lyžařský výchovně výcvikový kurz. Žák se speciálně vzdělávacími potřebami bude na lyžařský kurz zařazen po předložení doporučení od ošetřujícího lékaře a souhlasného stanoviska komise jmenované ředitelkou školy.

Matematika

- Kalkulačka s goniometrickými funkcemi
- Kubičíková, Hudcová: Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ a SOU, PROMETHEUS (růžová kniha)

Anglický jazyk

- Učebnice pro výuku anglického a německého jazyka si žáci zakoupí na začátku školního roku podle pokynů vyučujících daného jazyka.

Chemie

- Učebnice: Pumpr, V.: Základy přírodovědného vzdělávání pro SOŠ a SOU-Chemie, nakl. Fortuna

Odborný výcvik

- Škola poskytne žákům osobní ochranné pracovní prostředky, tj. pracovní oděv a obuv. Pro zajištění pravidelného praní je nutné zakoupit další sady bílého pracovního oděvu. Bez čistého pracovního oděvu není žákovi umožněn vstup na potravinářský provoz.
- Žáci oborů Kuchař–číšník, Pekař a Cukrář jsou povinni si pořídit bílý rondon, určený k prezentaci oboru a k vykonání praktických závěrečných zkoušek.
- Žáci oboru Kuchař – číšník, kteří budou vykonávat odborný výcvik ve školní kuchyni, jsou povinni ve dnech praxe odebírat obědy ve školní jídelně.

Pomůcky pro jednotlivé obory vzdělání:

Cukrář

- Učebnice: Bláha a kolektiv: Cukrářská výroba I., nakl. Informátor, (páté vydání)
- Učebnice: Doležal Vladimír, Kadlec František: Stroje a zařízení, nakl. Informátor
- Učebnice: Bláha a kolektiv: Suroviny, nakl. Informátor, páté vydání)

Pekař

- Učebnice: Doležal Vladimír, Kadlec František: Stroje a zařízení, nakl. Informátor
- Učebnice: Pekařská technologie, Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a Cukrář, s.r.o.
- Učebnice: Suroviny I., Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a Cukrář, s.r.o.
- Učebnice: Pekařská technologie III. – výroba běžného pečiva, Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a Cukrář, s.r.o
- Učebnice: Pekařská technologie IV. – výroba jemného pečiva, Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a Cukrář, s.r.o.
- Učebnice, které vydává Odborné nakladatelství a vydavatelství Pekař a Cukrář, s. r. o., lze objednat prostřednictvím e-mailu info@svazpekaru.cz

Kuchař-číšník

- Runštuk Jaroslav: Receptury teplých pokrmů, nakl. R plus,
- Sedláčková Hana: Technologie přípravy pokrmů 1. až 6. díl, nakl . Fortuna
- Salač Gustav: Stolničení, nakl. Fortuna
- Sešit – záznamová kniha formát A4, pevné desky, 96 listů, linkovaná (využití na odborném výcviku jako „deník praxe").
- Sešit – formát A4, pevné desky, 96 listů, linkovaný (využití v OVY)

Případné další učebnice a pomůcky budou upřesněny po nástupu do školy s vyučujícími jednotlivých předmětů.

Osobní pracovní balíček pro odborný výcvik
29-54-H/01 Cukrář

Žáci vykonávají odborný výcvik na odborném pracovišti školy a na smluvních pracovištích partnerů.
Na odborném výcviku požadujeme vlastní pomůcky žáka.
Pomůcky lze zakoupit na internetových stránkách E-shopu, v prodejnách domácích potřeb, papírnictví nebo ve speciálních prodejnách.

www.hanzelkova.cz	**Hanzelková Petra** **Sedlnice 187** **okr. Nový Jičín**
www.dekordort.cz	**Velká 18/200** **Ostrava**
www.dortisimo.cz	**cukrářský E-shop**
www.dortovepomucky.cz	**cukrářský E-shop**
www.progrestech.com	**Prodejna Dr. Martínka 3,** **Ostrava-Hrabůvka**
www.canis.cz	**Poděbradova 46, Ostrava** **Karla Svobody 415, Ostrava – Plesná**
www.manadekor.cz	**nám. Komenského 9, Fulnek**

1. Cukrářská karta (stěrka)
Plastová pomůcka na roztírání krému a uhlazení dortu. **Měkký plast 125 x 90 cm**.

2. Nůž pilový (na korpusy) délka 28 cm
Dlouhý nůž se zuby – na krájení korpusů a zákusků.

3. Paleta cukrářská (zahnutá špachtle)
Na roztírání krému a zdobení dortu.

4. Zástěra bílá s laclem
Chrání oděv při práci v kuchyni.

5. Sešit A 4 linkovaný. Desky z pevného lepeného kartonu s laminem.
Na zápisky, recepty, výpočty.

6. Kalkulačka (jednoduchá)
Na přepočty surovin, množství a ceny.

7. Záloha ve výši 450 Kč, splatná do 30. 9. 2026, je určena na pořízení cukrářských pomůcek (4× cukrářská špička, cukrářský sáček a plátěný obal), které **zajišťují učitelky odborného výcviku**.

Osobní pracovní balíček pro odborný výcvik
29-53-H/01 Pekař

Žáci vykonávají odborný výcvik na odborném pracovišti školy a na smluvních pracovištích partnerů.
Na odborném výcviku požadujeme vlastní pomůcky žáka.
Pomůcky lze zakoupit na internetových stránkách E-shopu, v prodejnách domácích potřeb, papírnictví nebo ve speciálních prodejnách.

www.hanzelkova.cz	**Hanzelková Petra** **Sedlnice 187** **okr. Nový Jičín**
www.dekordort.cz	**Velká 18/200** **Ostrava**
www.dortisimo.cz	**cukrářský E-shop**
www.dortovepomucky.cz	**cukrářský E-shop**
www.progrestech.com	**Prodejna Dr. Martínka 3,** **Ostrava-Hrabůvka**
www.canis.cz	**Poděbradova 46, Ostrava** **Karla Svobody 415, Ostrava – Plesná**
www.manadekor.cz	**nám. Komenského 9, Fulnek**

1. Cukrářská karta (stěrka)
Plastová pomůcka na roztírání krému a uhlazení dortu. **Měkký plast 125 x 90 cm**.

2. Digitální kuchyňská váha
Žák pracuje se svou váhou a není závislý na sdíleném vybavení.

3. Zástěra bílá s laclem
Chrání oděv při práci v kuchyni.

4. Sešit A 4 linkovaný. Desky z pevného lepeného kartonu s laminem.
Na zápisky, recepty, výpočty.

5. Kalkulačka (jednoduchá)
Na přepočty surovin, množství a ceny.