INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
Slavkov u Brna, příspěvková organizace
tel.: 544 221 581, 544 221 532
www.iss-slavkov.eu, e-mail: info@iss-slavkov.eu
a její odloučené pracoviště Rousínov, Tyršova 224

Učební plán

29-54-H/01 ŠVP - Cukrář

	Pořadí a název předmětu	zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin			
			v ročnících			**celkem**
			1.	2.	3.	
	Všeobecně vzdělávací předměty					
1	Český jazyk a literatura	ČJL	2	1,5	1,5	**5**
2	Anglický jazyk	AJ	2	2	2	**6**
3	Občanská nauka	OBN	1	1	1	**3**
4	Biologie a ekologie	BIE		1		**1**
5	Chemie	CHE	1			**1**
6	Fyzika	FYZ		1		**1**
7	Matematika	MAT	2	2	1	**5**
8	Tělesná výchova	TEV	1	1	1	**3**
9	Informatika	ITE	1	1	1	**3**
	Odborné předměty					
10	Základy ekonomiky	ZEKO			2	**2**
11	Suroviny	SUR	2	2,5	3	**7,5**
12	Technologie	TECH	3	3	3,5	**9,5**
13	Stroje a zařízení	SAZ	1	1	1	**3**
14	Odborné kreslení	ODK	1			**1**
15	Odborný výcvik	OV	15	15	15	**45**
Celkem			**32**	**32**	**32**	**96**

INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
Slavkov u Brna, příspěvková organizace
tel.: 544 221 581, 544 221 532
www.iss-slavkov.eu, e-mail: info@iss-slavkov.eu
a její odloučené pracoviště Rousínov, Tyršova 224

29-54-H/01 CUKRÁŘ

- **Učební obor ukončený závěrečnou zkouškou a výučním listem (3 roky).**
- Učební obor je určen k přípravě středoškolsky vzdělaných odborníků, kteří se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici výrobce cukrářských výrobků ve velkých, středně velkých i malých provozech.
- Během výuky cizího jazyka se žák naučí používat cizí jazyk tak, aby mohl komunikovat na uživatelské úrovni.
- Během studia mají žáci možnost získání kvalifikačních certifikátů v odborných kurzech. Škola nabízí například kurzy:
  - kurz vyřezávaní zeleniny a ovoce,
  - kurz přípravy kávy, barmanský kurz.



Obrázek: cukrářské výrobky

- V odborném výcviku žáci získávají odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v provozu.
- Studium je zakončeno **závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu**, absolvent má možnost pokračovat v nástavbovém studiu.
- Škola nabízí výhodný stipendijní program a pro nejlepší žáky účast na zahraniční praxi v Chorvatsku a Itálii, kde žáci získávají přehled o gastronomii jiných národů.
- Absolvent se uplatní na pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobnách cukrářských výrobků, hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.
- Areál školy nabízí nejen budovu školy s tělocvičnou, se cvičnými kuchyňkami, ale také moderní jídelnu a nově domov mládeže.

Přijímací řízení

U oboru **Cukrář** se přijímací zkoušky nekonají, přijímací řízení probíhá formou výběrového řízení dle prospěchu ze ZŠ.

Přihlášky

Tiskopis přihlášky ke studiu vydá výchovný poradce ZŠ nebo je lze stáhnout na webových stránkách. Přihlášku požadujeme potvrdit od lékaře, ZŠ potvrdí na přihlášce prospěch za 1. a 2. pololetí 8. a 1. pololetí 9. třídy a dále schopnosti a zájmy žáka.

INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
Slavkov u Brna, příspěvková organizace
tel.: 544 221 581, 544 221 532
www.iss-slavkov.eu, e-mail: info@iss-slavkov.eu
a její odloučené pracoviště Rousínov, Tyršova 224

29-54-H/01 CUKRÁŘ

- **Učební obor ukončený závěrečnou zkouškou a výučním listem (3 roky).**
- Učební obor je určen k přípravě středoškolsky vzdělaných odborníků, kteří se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici výrobce cukrářských výrobků ve velkých, středně velkých i malých provozech.
- Během výuky cizího jazyka se žák naučí používat cizí jazyk tak, aby mohl komunikovat na uživatelské úrovni.
- Během studia mají žáci možnost získání kvalifikačních certifikátů v odborných kurzech. Škola nabízí například kurzy:
  - kurz vyřezávané zeleniny a ovoce,
  - kurz přípravy kávy, barmanský kurz.



Obrázek: cukrářské výrobky

- V odborném výcviku žáci získávají odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v provozu.
- Studium je zakončeno **závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu**, absolvent má možnost pokračovat v nástavbovém studiu.
- Škola nabízí výhodný stipendijní program a pro nejlepší žáky účast na zahraniční praxi v Chorvatsku a Itálii, kde žáci získávají přehled o gastronomii jiných národů.
- Absolvent se uplatní na pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobnách cukrářských výrobků, hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.
- Areál školy nabízí nejen budovu školy s tělocvičnou, se cvičnými kuchyňkami, ale také moderní jídelnu a nově domov mládeže.

Přijímací řízení

U oboru **Cukrář** se přijímací zkoušky nekonají, přijímací řízení probíhá formou výběrového řízení dle prospěchu ze ZŠ.

Přihlášky

Tiskopis přihlášky ke studiu vydá výchovný poradce ZŠ nebo je lze stáhnout na webových stránkách. Přihlášku požadujeme potvrdit od lékaře, ZŠ potvrdí na přihlášce prospěch za 1. a 2. pololetí 8. a 1. pololetí 9. třídy a dále schopnosti a zájmy žáka.

INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
Slavkov u Brna, příspěvková organizace
tel.: 544 221 581, 544 221 532
www.iss-slavkov.eu, e-mail: info@iss-slavkov.eu
a její odloučené pracoviště Rousínov, Tyršova 224

Učební plán

29-54-H/01 ŠVP - Cukrář

Pořadí a název předmětu		zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin			
			v ročnících			**celkem**
			1.	2.	3.	
	Všeobecně vzdělávací předměty					
1	Český jazyk a literatura	ČJL	2	1,5	1,5	**5**
2	Anglický jazyk	AJ	2	2	2	**6**
3	Občanská nauka	OBN	1	1	1	**3**
4	Biologie a ekologie	BIE		1		**1**
5	Chemie	CHE	1			**1**
6	Fyzika	FYZ		1		**1**
7	Matematika	MAT	2	2	1	**5**
8	Tělesná výchova	TEV	1	1	1	**3**
9	Informatika	ITE	1	1	1	**3**
	Odborné předměty					
10	Základy ekonomiky	ZEKO			2	**2**
11	Suroviny	SUR	2	2,5	3	**7,5**
12	Technologie	TECH	3	3	3,5	**9,5**
13	Stroje a zařízení	SAZ	1	1	1	**3**
14	Odborné kreslení	ODK	1			**1**
15	Odborný výcvik	OV	15	15	15	**45**
Celkem			**32**	**32**	**32**	**96**