



3 roky

- Délka přípravy: 3 roky
- Podmínky přijetí ke vzdělávání:
 - výběrové řízení podle dosaženého prospěchu
 - splnění podmínek zdravotní způsobilosti
- Způsob zakončení: závěrečná zkouška
- Možnosti dalšího vzdělávání: nástavbové studium
- Odborné kompetence:
 - výroba pekařských výrobků, např. chleba, rohlíků a housek, koláčů, buchet, bábovek, vánoček s dodržáním správných technologických postupů
 - výběr vhodných surovin a přísad pro daný výrobek
 - uplatňování estetického hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků
 - posuzování zralosti kvásků a těst
 - znalost obsluhy a údržby potravinářských strojů
 - vedení evidence při skladování a expedici výrobků
 - zařazování nových výrobků v souladu s principy zdravé výživy.
- Uplatnění absolventa:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař na pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Je zejména připraven 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 dle norem.

Absolvent má možnost dalšího studia v denním i dálkovém studiu na střední škole s možností získání maturity.

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Charbulova 1072/106, 618 00 Brno



Obor 29-53-H/01

Pekař



Školní vzdělávací program může být aktualizován.

Rozvržení obsahu vzdělávání

tříleté denní studium

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet hodin týdně v ročníku				hodin po dobu vzdělávání
Povinné vyučovací předměty	1.	2.	3.	celkem	
Český jazyk a literatura	2	1,5	1,5	5	160
Anglický jazyk	2	2	2	6	192
Občanská nauka	1	1	1	3	96
Základy přírodních věd	2	1	0	3	96
Matematika	2	2	2	6	192
Tělesná výchova	1	1	1	3	96
Informatika	1	1	1	3	96
Ekonomika	0	1	2	3	96
Technologie	2	2	2,5	6,5	208
Suroviny	1,5	2,5	2	6	192
Stroje	1	1	1,5	3,5	112

Teoretické vyučování celkem	15,5	16	16,5	48	1536
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50	1600
Počet vyučovacích hodin týdně	30,5	33,5	34	98	3136