

Přehled učebních a studijních oborů 2026/2027

Přehled studijních a učebních oborů na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice pro školní rok 2026/2027, kdy sem nastoupí současní žáci devátých tříd, je následující:

TŘÍLETÉ UČEBNÍ OBORY

PEKAŘ

29-53-H/01
Absolvent získá znalosti a dovednosti pro výrobu hotových pekařských výrobků i jejich polotovarů. Uplatnění najde v menších pekárnách i v pekařských provozech průmyslového typu. Žák se během studia učí péct chléb, běžné pečivo, jemné pečivo i speciální druhy výrobků. Je schopen obsluhovat a udržovat pekárenské zařízení, umí posoudit kvalitu surovin a zná způsob jejich skladování. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, manuální zručnost a schopnost pracovat ve směnném provozu.



CUKRAŘ

29-54-H/01
Náplní práce cukráře je výroba cukrářských výrobků. Absolvent je schopen vypočítat spotřebu surovin podle receptur, ovládat výrobní technologické postupy a normy, kontrolovat kvalitu cukrářských surovin, zdobit cukrářské výrobky a při tom uplatnit své estetické citění. Pracovat může v menších cukrárnách i v provozech cukrářské velkovýroby. Během učení může absolvovat specializované kurzy a účastnit se soutěží



v oboru. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je vyučení v oboru, zručnost, estetické citění i tvůrčí schopnosti.



PRODAVAČ

66-51-H/01
Činností prodáváče je nabízet a prodávat zboží, umět o něm podat zákazníkům potřebné informace, orientovat se v cenách a v nabídce různých výrobců. Absolvent je schopen předvést zboží, dárkově ho zabalit, vyhotovit prodejní doklad, vyřizovat reklamacce. Důležitá je i jeho schopnost komunikace se zákazníky a s dodavateli. Při administrativní činnosti se naučí využívat moderní informační a komunikační technologie. Uplatnění najde v obchodních řetězcích, v samoobsluhách, v pultovém i ve stánkovém prodeji. Předpokladem pro úspěšné vykonávání prodejních činností je vyučení v oboru, dobré komunikační schopnosti, příjemné vystupování i smysl pro pořádek.

KUČAŘ-ČIŠNÍK – ZAMĚŘENÍ ČIŠNÍK

65-51-H/01
Hlavní pracovní náplní číšníka (servírky) je obsluha hostů – uvítání, uvedení ke stolu, schopnost poradit s výběrem jídla a pití, přijetí objednávky, servírování pokrmu. Uplatnění najde v kavárnách, barech, hostincích i lázeňských zařízeních. Absolvent je schopen dokončit přípravu jídla u stolu (flamboyování), sestavit jídelní a nápojový lístek, připravit slavnostní tabuli, organizovat rauty. Předpokladem pro úspěšné vykonávání oboru je vyučení v oboru, kultivované vystupování, dobrá schopnost komunikace v mateřském i cizím jazyce, psychická odolnost, organizační schopnosti, smysl pro pořádek a individuální přístup k zákazníkům.

KUČAŘ-ČIŠNÍK – ZAMĚŘENÍ KUČAŘ

65-51-H/01
Hlavní pracovní činností kuchaře je příprava a úprava pokrmů. Uplatnění najde v hotelových kuchyních, ve školních jídelnách, v kuchyňských provozovnách restaurací i nemocnic. Žák je po absolvování oboru schopen připravovat pokrmy teplé a studené kuchyně, minutky, moučníky i pokrmy zahraničních kuchyní. Umí sestavit jídelní a nápojový lístek a menu pro různé příležitosti, připraví kalkulaci pokrmů. Během studia se seznamuje se zásadami racionální výživy a se současnými trendy v gastronomii. Předpokladem pro úspěšné vykonávání povolání je vyučení v oboru, manuální zručnost, estetické citění a schopnost kolektivní spolupráce.

ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

4 LETÉ OBORY

ANALÝZA POTRAVIN – HODNOCENÍ KVALITY

29-42-M/01
Je správnou volbou pro mladé lidi, kteří chtějí kromě teoretické přípravy absolvovat i cvičení v chemické a mikrobiologické laboratoři. Obor je zaměřen na hodnocení kvality potravin. Žák získá základní přehled o výživě, výrobě a složení potravin. Velký rozsah výuky odborných předmětů probíhá formou cvičení v chemických a mikrobiologických laboratořích. Žáci provádějí hodnocení potravin podle předepsaných legislativních požadavků. Předpokladem pro úspěšné vykonávání profese je absolvování maturitního oboru, preciznost a pečlivost.

ANALÝZA POTRAVIN – VÝŽIVOVÝ PORADCE

29-42-M/01
Obor vzdělává s tímto zaměřením je rozšířením oboru analýza potravin. Kromě kontroly kvality potravin a jejich zdravotní nezávadnosti je výuka zaměřena na oblast výživy, problematiku špatných stravovacích návyků, jejich vlivu na zdraví člověka. Výuka je rozšířena o problematiku základů dietního stravování a výživy v nemoci. Žák získá povědomí o výživové diagnostice. Teoretická výuka odborných předmětů je doplněna o laboratorní cvičení.

TECHNOLOGIE POTRAVIN – MANAGEMENT POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROB

29-41-M/01
Jedná se o obor technologie potravin s rozšířenou výukou ekonomických předmětů. Žák si osvojí znalosti všech potravinářských technologií s prohloubením oblasti zpracování mouky. Výuka je zaměřena i na kontrolu jakosti potravinářských surovin a potravin. Praktická část odborných předmětů probíhá formou cvičení v dílnách, chemických, mikrobiologických laboratořích a specializovaných učebnách.



TECHNOLOGIE POTRAVIN – MLÝNÁŘSTVÍ A VÝROBA KRMIV

29-41-M/01
Žák tohoto oboru si osvojí technologie výroby potravin. Nejvíce prohloubené má znalosti v oblasti potravinářských technologií zpracovávajících obilí a technologií výroby krmiv. Je seznámen nejen s technologickými postupy výroby potravin, ale orientuje se v chemickém i mikrobiologickém hodnocení jakosti surovin i hotových výrobků. Teoretické předměty jsou doplněny technologickou praxí, laboratorním cvičením, jejichž výuka probíhá ve školním mlýně a ve specializovaných laboratořích v budově školy.

TECHNOhrátky

2025/2026



Pardubický kraj



www.spsas.cz | www.klickevzdelani.cz/technohratky

CHCI POKRAČOVAT V TOM, CO TÁTA ZAČAL

Jak sám Petr Křivka připoustí, jiná kariéra u něj vzhledem k rodinnému zázemí snad ani nepřipadala v úvahu. Tak si jednoho dne sbalil kufr a vyměnil rozlehlé vinice kolem Velkých Pavlovic za prostředí rušného velkoměsta. Na Střední průmyslové škole potravinářství a služeb Pardubice – neboli Potravině – nyní spokojeně studuje druhým rokem obor technologie potravin.

DOTAZNA

Prý jsi pokračovatelem rodinné tradice. Můžeš nám přiblížit, v čem spočívá?

Tatka s mamkou si před několika lety otevřeli vlastní firmu ve Velkých Pavlovicích. Je to řemeslná pekárna, zaměřujeme se na poctivou výrobu chleba a dalších pekařských výrobků, teď u nás asi nejvíce frčí hodovní koláčky, které jsou moc dobré. Já jsem nad profesí vlastně ani nikdy nedumal, věděl jsem, že chci pokračovat v tom, co tatínek začal.

Z Velkých Pavlovic je to do Pardubic pěkná štreka. Proč jsi šel právě na zdejší školu?

Je to opravdu daleká cesta. Ale tuhle školu už nějakou dobu znám a dříve jsem se několikrát setkal s panem ředitelem. On je super člověk, teď ho máme i na tělocviku. U nás v okolí je navíc pouze jedna obdobná střední škola, jenže tam je maximum výuční list. Já jsem chtěl mít maturitu a navíc potravinářský obor a najednou byly nejbližší Pardubice. Na víkendy však pohodlně dojezu vlakem domů.

Bydlení v domově mládeže daleko od rodiny někdy vzbuzuje obavy. Jak sis zvykl ty?

ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

1. SPŠ potravinářství a služeb Pardubice je v rámci středních odborných škol skladbou studijních a učebních oborů i dlouholetou tradicí jedinou školou tohoto typu v České republice.

2. Moderní vybavení, kvalifikovaný pedagogický sbor a individuální přístup k žákům jsou zárukou vysoce kvalitní výuky.

3. Studijní obor technologie potravin se zaměřením na mlýnářství a výrobu krmiv nabízí škola jako jediná v České republice.



Zkraje jsem měl strach, jaký asi bude můj spolubydlí, ale pak se ukázalo, že to bylo zbytečné. Skvěle jsme si sedli a také náš vychovatel byl bezvadný. Výhodou je, že máme možnost se na intru zapojit do různých i sportovních aktivit. Já takhle třeba využívám, že můžeme chodit do posilovny v centru Pardubic.

Jak tě baví studium? Určitě jsi měl nějaké představy, tak potkaly se s realitou?

Jsem teď ve druháku a v prvním ročníku jsme měli i předměty, co pro mě byly nové, jako metody analýzy potravin a technologie. Ty mě opravdu baví víc, dozvím se tam zase něco nového o pekařině a jejich produktech a je to záživná látka. Metody analýzy potravin bych lidově přirovnal k takovým „laborkám“ – děláme různé testy a výpočty v la-

boratoři, destilujeme víno, filtrujeme... Nakonec mě vlastně baví všechno i díky moc příjemným vyučujícím.

Když už jsi to nakouls, jaká je na Potravině atmosféra?

Začal bych asi naším třídním kolektivem, ten je absolutně super! Jsem moc šťastný, že se nás sešlo jednadvačet normálních, chápajících lidí a stali se z nás velice dobří kamarádi. Co se týče učitelů, myslím si, že jsou velice moudří a svou práci žijí. Umějí naslouchat nám, žákům. Jasně, musíme se učit, abychom s nimi byli kamarádi, ale když máme zájem, není s ničím problém. Jsou aktivní, dokážou pomoci v hodinách, vysvětlí trpělivě látku. Hlavně jsou zde vážně fajn lidi, nikdy jsem se nesetkal s tím, že by na nás byl někdo protivný a nepřijemný.

Proč bys svou školu doporučil žákům základních škol?

Nabízí spoustu oborů, které v Česku chybějí a bude možné se jimi v budoucnu skvěle uživit. Často jsem se setkával s názorem: „Ten je hloupý, dáme ho na pekaře.“ Ale vždyť právě to je hloupost! Pekařina má velkou budoucnost a když to někomu jde od ruky, tak bude za vodou.

VÍTE, ŽE...

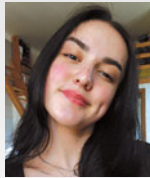
- ... absolventi školy jsou výborně připraveni pro zaměstnání v potravinářském průmyslu nebo službách a mají perspektivu velice dobrého pracovního uplatnění?
- ... škola byla jmenována v roce 2016 ministrem zemědělství České republiky Centrem odborné přípravy?
- ... žáci, kteří si nezvolí obor správně, mají možnost přestupu na jiný obor v rámci školy?
- ... škola úzce spolupracuje s potravinářskými společnostmi a s dalšími partnery nejen při odborném výcviku, ale také při zařazení absolventů do pracovního procesu?





SE ŠKOLOU SI PLNÍ SNY

Proč jste si vybrali svůj obor?



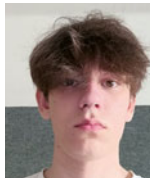
„Původně jsem nastoupila na maturitní obor, ale protože tancuji a vedu dvě dětské taneční skupiny, bralo mi učení moc času, proto jsem přešla na cukráře, kde to není tak časově náročné. Škola je fajn, vládne tu příjemná atmosféra, učitelé jsou vstřícní a vše máme na jednom místě. Baví mě praxe.“

Chci si ještě dodělat maturitu – možná jiné zaměření. Ráda bych se věnovala tréninkům tance a posouvala své svěření dál, ale na cukrařinu určitě nezanevřu.“

Kateřina Nechvilová, 18 let, 3. ročník oboru cukrář

„Školu mi doporučili známi. Vnímám to tak, že ten obor má budoucnost. Potraviny mě zajímají a i v běžném životě si teď víc všímám složení a kvality toho, co kupuji. Ve škole je fajn kolektiv, milí učitelé, kteří nám pomáhají nejen s učním, a navíc výborná školní kuchyně. Baví mě praxe a také ekonomie a management. Po maturitě bych ráda pokračovala na vysokou školu stejného zaměření, lákala by mě i nějaká zahraniční pracovní zkušenost. Každopádně se chci oboru věnovat i v budoucnu, někde ve firmě.“

Ester Čiháková, 17 let, 3. ročník oboru technologie potravin



„Potravinu jsem si našel na burze škol. Je to dobře zařízená, obrovská škola a mistrové jsou skvělé. Nejlepší je samozřejmě praxe – máme možnost připravovat zajímavé rauty, obědy a pohoštění pro významné události nejen tady v Pardubicích. Já osobně nejraději připravuji čínskou kuchyni. V plánu

mám ještě maturitu a následně i vysokou školu. Mým snem je vařit v nějakém horském hotelu ve Švýcarsku.“

František Kroul, 16 let, 2. ročník oboru kuchař-číšník, zaměření kuchař

„Školu jsem si našla v katalogu škol, byla jsem i na dnu otevřených dveří a líbilo se mi tu. Ráda a hodně sportuji a výživa mě zajímá, tak jsem měla celkem snadnou volbu. Baví mě základy výživy, chemie i laboratoř. Učitelé k nám mají skvělý přístup, zajímají se o nás. Po maturitě zaměřím na vysokou školu – obor výživový poradce. Chtěla bych se výživě i sestavování jídelníčků v budoucnu věnovat. Lákaloby mě třeba vykonávat tuto práci pro nějaké sportovce nebo sportovní kluby.“

Eliška Šimková, 17 let, 3. ročník oboru analýza potravin, zaměření výživový poradce



VIZITKA ŠKOLY

Adresa:
Střední průmyslová škola
potravinařství a služeb
Pardubice
náměstí Republiky 116
530 02 Pardubice

Kontaktní údaje:
Tel.: +420 466 530 545
E-mail: sekretariat@spspas.cz
Web: www.spspas.cz

Facebook:
facebook.com/StredniSkolaPotravinarstviASluzebPardubice

Ředitel: Mgr. Zdeněk Zítka



Do kvalitního zázemí neváháme investovat

„**Víte, co jíte? U nás se to naučíte!**“ **slibuje slogan, který zdobí webové stránky SPŠ potravinářství a služeb Pardubice. Rozhodně nelže. Právě zde se rodí budoucí odborníci, kteří nacházejí uplatnění v oblasti potravinářství, gastronomie a služeb. Ředitel školy Mgr. Zdeněk Zítka určité těší pozitivní ohlasy od zaměstnavatelů, rodičů i žáků.**



PTÁME SE

Jak byste co nejvýstižněji charakterizovali svou školu?

Naše škola si v loňském roce připomněla 105. výročí založení. Stále platí, že všechny nabízené obory se nějakým způsobem dotýkají potravin a zároveň představují možnost vnímat je z mnoha úhlů pohledu. Jsme potravinářská průmyslovka, která je dlouhodobě napojena na podnikatelské prostředí, což přispívá nemalou měrou k významnějšímu propojení teorie a praxe. Vnímám pozitivní reakce od pardubické veřejnosti a velkou zásluhu na tom má i naše pověstná prodejna s pestrout nabídkou pekařských a cukrářských výrobků.

O které obory projevují žáci základních škol největší zájem?

Jsme velmi spokojeni, že se daří přesvědčovat žáky základních škol o tom, že studovat na naší škole je smysluplnou volbou. A tak má zájem o studium našich oborů stále vzrůstající tendenci. Do nového školního roku nastoupí dostatečný počet nových žáků. Momentálně je asi nejpopulárnější maturitní obor analýza potravin se zaměřením výživový poradce. Těší nás zájem

„Praxe u budoucích zaměstnavatelů považuji za klíčový faktor vzdělání.“



o obory cukrář a pekař, které jsou tradičními obory naší školy.

Jsou vaši absolventi kvalitně připraveni na vstup do pracovního procesu?

Škola byla v roce 2016 ministrem zemědělství České republiky jmenována Centrem odborné přípravy. My to vnímáme jako nám svěřenou důvěru a pro naše zaměstnance velkou motivaci neustále zvyšovat úroveň vzdělávání na naší škole. Velmi významným sociálním partnerem pro rozvoj školy je Svaz pekařů a cukrářů České republiky. Tato spolupráce zaručuje aktivní kontakt s firmami zaměřenými na potravinářskou výrobu. V současné době je vybavení našich odborných učeben na velmi vysoké úrovni. Škola investovala nemalé prostředky na přístrojové vybavení laboratoří, školních pekáren a cukráren. Připravujeme celkovou rekonstrukci chemických laboratoří, která by měla začít v roce 2026. Žáci školy mají možnost vykonávat odborné praxe u možných budoucích zaměstnavatelů, což osobně považují za nejdůležitější součást výchovně-vzdělávacího procesu.

Proč byste doporučil žákům, aby si vybrali vaši školu?

Budova se nachází v centru Pardubic a tvoří jednu z dominant města. Tato poloha zajišťuje skvělou dopravní dostupnost. V posledních letech škola prošla náročnou stavební rekonstrukcí v celkové hodnotě 50 milionů korun. Nabízíme specializované, plně vybavené odborné učebny a laboratoře. Velkou předností je dlouholetá spolupráce s případnými budoucími zaměstnavateli – odborné praxe, exkurze v moderních provozovnách, studijní stáže doma i v zahraničí, předváděcí akce, přednášky, projektové dny atd. Naším cílem je udržet a posílit postavení školy v síti odborných škol a přispívat k vytváření důvěry, pochopení a vzájemného respektu mezi žáky, pedagogy i ostatními zaměstnanci školy.

vyjet **na lyžařský kurz** do Strážného v Krkonoších, kde si podle sněhových podmínek v areálech Strážné či Herlíkovic-Bubákova a na Krkonošské běžkařské magistrále žáci užijí lyžování, snowboarding i běžky. Druháci a třetáci jezdí do malebného Orlického Záhoří **na sportovní a turistický kurz**, přičemž si mohou vyzkoušet spoustu sportovních odvětví, od paddleboardingu přes brännball až po lukostřelbu či střelbu ze vzduchovky.

KURZY VÝBAVOU DO ŽIVOTA

Je jisté, že kdo se stane žákem pardubické Potraviny, během studia se nudit nebude. Ba naopak, může získat praktické znalosti i mimo svůj obor. Využít lze například nabídku několika odborných kurzů. **V pekařském** se naučí péct housky, rohlíky, kaiserky, vky a koláče nebo tvarovat vánočky. Zájemci mohou absolvovat rovněž **kurz výroby chleba a běžného pečiva**. Ty další se specializují na **přípravu běžného pečiva, restauračních moučníků** nebo **zákusků a dortů**. Jak se má servírovat správné espresso, cappuccino a jiné kávové speciality, zase poradí odborníci **v baristickém kurzu**. Jak namíchat nejznámější a nejoblíbenější světové či české koktejly, se žáci dozvědí **v barmanském kurzu**.



Dívka okouzlená vůní čerstvého chleba

Často se mluví o tom, že by si měl člověk vybrat povolání, které mu bude dělat radost. A protože se v rodině sedmnáctileté Laury Andrllové tak nějak leccos odvíjelo kolem rozpálené trouby, není divu, že se rozhodla poslechnout své srdce a namířila si to do světa pekařiny. Už ve třetím ročníku je jasné, že to byl krok správným směrem.



PŘÍBĚH

Usměvavá dívka není první z rodiny, kdo si coby střední školu vybral právě pardubickou Potravinu. Už dříve se totiž pro tamější obor mlynářství nadchla její starší sestra, která jej už úspěšně dokončila. Hodnocení školy tak od ní Laura dostala z první ruky, a tak se ani nad přihláškou dlouho nerozmýšlela.

„Vlastně se dá říct, že jsem byla k pekařině vedená od malička. Moje babička ustavičně něco peče a ráda si upravuje recepty podle sebe. Nesmírně ráda jsem ji přitom pozorovala, zajímalo mě, jak v kuchyni čaruje, a záhy jsem jí začala sama pomáhat. Při tom jsem zjistila, že mě to moc baví, a tím pádem byla ruka v rukávu,“ popisuje rodilá Pardubičanka, která i dnes ráda spojí síly s babičkou, třeba když chystají vánoční cukroví.

Elán z domova ji na škole neopustil, jediným nepříjemným překvapením bylo, že praxe začínají už v šest hodin. Nenechala se tím však odradit, a jak sama připouští, dá se na to rychle zvyknout. **Pečení se prolíná i jejím volným časem – ze školy si nedávno přinesla pšeničný kvásek, který poctivě přikrmeje, a už se těší,**



„Jsem ráda, že nás škola podporuje, abychom sledovali nové trendy.“

ručně motaných rohlíků, deset housek na čas, třicet kusů césar pečiva a čtyři chleby. Druhý den jsme pak dělali čtyři vánočky, čtyři velké koláče a k tomu deset malých. Mám velkou radost, že jsem uspěla, a zase je to pro mě motivace do další práce,“ říká dívka, která chce po vyučení pokračovat na nástavbu a jednou by si ráda otevřela vlastní pekárnu, ideálně se sladkým.

co z něj vznikne. Už takhle zkoušela briošky a koláčky, tentokrát se nejspíš dostane na nějaký dobrý chleba.

„Jsem ráda, že nás i škola podporuje, abychom sledovali nové trendy a zajímali se o obor. Před časem jsme měli třeba za úkol najít si na internetu nějaký zajímavý recept a pak jsme své objevy testovali v hodině. Já jsem se pustila do francouzského chleba se smaženou cibulkou a byl fantastický. Oceňuji, že naše škola není jen o předpisech, ale že nás vedou k tomu, abychom zapojovali svou fantazii,“ pochvaluje si žákyně, již v červnu příštího roku čekají závěrečné zkoušky.

Současné se jí na pekařině zamlouvá, že má svůj přirozený řád. Přípravu těsta a samotné pečení nelze s klidem a trpělivostí – pak se většinou vše vyvede na jedničku. Dobře ví, že v tomto případě platí známé rčení: Práce kvapná, málo platná. Přesto se už setkala se situací, kdy najednou nevěděla, kam dřív skočit – **to když ji škola vyslala na prestižní celostátní klání Pekař roku junior. A ona navzdory nervozitě přivezla bronzovou medaili!**

„Musím uznat, že jsem měla vážně trému. Byla tam komise odborníků a jiní soutěžící se připravovali třeba půl roku, zatímco já měsíc. Umím ale našťást improvizovat, a tak jsem si dokázala poradit v časovém limitu. A že toho bylo požehnaně! První den jsme dělali běžné pečivo – konkrétně deset



Kolektiv tuží Pardubičtí při řadě mimoškolních akcí – tentokrát v rámci turistického kurzu zaměřili do Neratova a díky precizně zvládnutému nácviku práce s mapou se vrátili i zpět!



Maturitní plesy, při nichž jsou tradičně dekorováni studenti posledních ročníků, se konají v Atrium paláci v Pardubicích.



Tradice mají na škole zelenou, takže není divu, že mezi žáky zavítal i Mikuláš se svými věrnými průvodci andělem a čertem



Škola se prezentuje pravidelně svým stánkem se sladkostmi i dětskou dílničkou v rámci Velikonoc na pardubickém zámku.



Pekařská a cukrářská prodejna pardubické Potraviny je vyhlášena. Proto není divu, jak to před jejími dveřmi vypadá po ránu, když se začne prodávat vánoční cukroví.