

**MINISTERSTVO ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

NORMATÍV

MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO ZABEZPEČENIA

pre

študijný odbor

6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa
2015 pod číslom s účinnosťou od

Obsah

NORMATÍV	0
2. VŠEOBECNE ZÁVÄZNÉ PRÁVNE PREDPISY	2
3. ZÁKLADNÉ UČEBNÉ PRIESTORY	3
3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie	3
3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie	3
4. ZÁKLADNÉ VYBAVENIE UČEBNÝCH PRIESTOROV	3
4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie.....	4
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie.....	5
5. ODPORÚČANÉ UČEBNÉ PRIESTORY.....	12
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	12
6. ODPORÚČANÉ VYBAVENIE UČEBNÝCH PRIESTOROV	13
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	13
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	13

1. Základné údaje

Normatív materiáľno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií.

Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňajúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

Materiáľno-technické a priestorové zabezpečenie určené v tomto normatíve je záväzné pre študijný odbor 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií.

Normatív stanovuje základné učebné priestory pre teoretické a praktické vyučovanie v danom odbore a ich základné materiálne a prístrojové vybavenie. Vybavenie strednej odbornej školy, strediska praktického vyučovania v rozsahu základného vybavenia poskytuje predpoklady pre zabezpečenie prípravy žiakov daného odboru vzdelávania

Okrem základných priestorov a základného vybavenia sú súčasťou normatívu aj odporúčané učebné priestory a odporúčané materiáľno-technické vybavenie. Tieto sú nad rámec základného vybavenia, ich účelom je zabezpečenie vyššej kvality vyučovacieho procesu v nadväznosti na požiadavky trhu práce v danom odbore. Vybavenosť v súlade s týmto normatívom v rozsahu odporúčaného vybavenia je predpokladom pre strednú odbornú školu a stredisko praktického vyučovania uchádzať sa o možnosť pôsobiť ako centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Materiáľno-technické a priestorové zabezpečenie podľa tohto normatívu môže škola splniť aj používaním materiáľno-technického a priestorového zabezpečenia vo vlastníctve inej fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola uzatvorenú písomnú dohodu o uskutočňovaní odborného vzdelávania žiakov v súlade s príslušnými ustanoveniami školského zákona a zákona o odbornom vzdelávaní a príprave, ak táto dohoda obsahuje aj jeho presne špecifikovaný rozsah.

2. Všeobecne záväzné právne predpisy

Proces výchovy a vzdelávania zohľadňuje všeobecne záväzné právne predpisy upravujúce bezpečnosť práce, ochranu pred požiarom, prevádzkovanie objektov škôl a školských zariadení, aj technickú dokumentáciu používaných zariadení, ako aj ďalšie normy a predpisy, ktoré upravujú výrobný proces alebo pracovné operácie zodpovedajúce obsahu vzdelávania v danom odbore.

V procese výchovy a vzdelávania je potrebné sa riadiť sa ďalej nižšie uvedenými predpismi:

- *Zákon o potravinách*
- *Zákon o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov*
- *Zákon o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov*
- *Vyhlásky vzťahujúce sa na potravinárske komodity*

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrany pred požiarom, ktoré sú v súlade s príslušnými platnými všeobecne záväznými právnymi predpismi, rezortnými predpismi a technickými normami. Priestory, v ktorých sa uskutočňuje teoretické a praktické vyučovanie musia umožňovať optimálnu organizáciu vyučovania s prihliadnutím na technický rozvoj.

Súčasťou vybavenia učebných priestorov pre praktické vyučovanie je technická

dokumentácia, technologické postupy, pravidlá bezpečnej obsluhy technických a iných zariadení, hygienické a bezpečnostné predpisy, bezpečnostné tabuľky a značky a prostriedky protipožiarnej ochrany a prvej pomoci.

3. Základné učebné priestory

Základnými učebnými priestormi, ktoré sú nevyhnutné pre nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardami príslušného ŠVP a špecifik študijného odboru 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií sú: učebňa pre vyučovanie odborných predmetov teoretického vyučovania, učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov, učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb, učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál, kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov.

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov ¹ teoretického vyučovania
2.	Učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov ²

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb ³
2.	Učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál ⁴
3.	Sklad inventáru, materiálu, surovín
4.	Kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov
5.	Sociálne zariadenia (WC, sprchy, šatne)

4. Základné vybavenie učebných priestorov

V učebných priestoroch je konkretizované základné vybavenie pre teoretické a praktické vyučovanie podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré je nevyhnutné v procese prípravy v danom odbore. Zohľadnené sú aj potreby trhu práce.

Nakoľko jednotlivé typy prístrojov, výpočtovej a didaktickej techniky podliehajú z dôvodu technického pokroku rýchlym zmenám, v rozpise sú uvedené ich všeobecné pomenovania.

¹ Patria sem odborné predmety teoretického vyučovania ako napr. základy CR a hotelierstva, ekonómia, marketing v CR, právo a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a k vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

² Patria sem odborné predmety ako napr. odborný cudzí jazyk, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

³ Patria sem odborné predmety ako napr. technológia gastronomických služieb a ďalšie podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

⁴ Patria sem odborné predmety ako napr. technológia výroby jedál a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Názov priestoru „Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov teoretického vyučovania“ je odvodený podľa kategórie a vzdelávacej oblasti rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu učebných a študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I.

V ŠVP sa uvádza ako odborná trieda – učebňa pre vyučovanie odborných predmetov. Vybavenie je stanovené na jednu učebňu v členení na:

- základné vybavenie
- zariadenie a učebné pomôcky

Vybavenie učebne je rozpracované podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať a podľa požiadaviek ŠkVP školy.

Počet učebni pre teoretické vyučovanie závisí od počtu žiakov, tried a potreby delenia žiakov v súlade so ŠVP a Školským vzdelávacím programom (ďalej len „ŠkVP“).

Tabuľka č. 3

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 1)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov ¹ teoretického vyučovania	Základné vybavenie:		
		Katedra		1
		Školská lavica	1	15
		Stolička pre učiteľa		1
		Stolička pre žiaka	1	
		Školská tabuľa		1
		Uzamykateľná skrinka na pomôcky		1
		Zariadenia, výpočtová technika a programové vybavenie podľa predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať:		
		Prezentačná technológia (dataprojektor, počítač)		1 súbor
		Pripojenie na internet		1
		Programové aplikačné vybavenie - softvér podľa obsahového zamerania vyučovaných predmetov		1
		Učebné pomôcky v elektronickej alebo materiálnej forme podľa obsahu predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať		x ⁵
		Učebnice alebo učebné materiály podľa obsahu predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať		

⁵ Druh a počet učebných pomôcok, učebných materiálov a odborných učebníc definuje škola v súlade so ŠkVP (učebnice, ostatný drobný kancelársky materiál, ...).

2.	Učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov ²	Pracovný stôl pre učiteľa		1
		Stolička pre učiteľa		1
		Pracovný stôl (miesto) pre žiaka	1	15
		Stolička pre žiaka	1	15
		Školská tabuľa		1
		Nástenná tabuľa		1
		Prezentačná technológia (dataprojektor, počítač, pripojenie na internet)		1
		Počítač pre učiteľa		1
		Počítač pre žiaka	1	15
		Pripojenie na internet		1
		Multifunkčné zariadenie – sieťové alebo samostatne stojaci kopírovací stroj, tlačiareň		1
		Programové aplikačné vybavenie pre učiteľa a žiaka: - ekonomický softvér - kancelársky softvér (textový a tabuľkový procesor, databázový a prezentačný systém) - softvér pre sieťovú komunikáciu - softvér podľa obsahového zamerania vyučovaných predmetov		16 16 16 16 16
		<i>Učebné pomôcky v elektronickej alebo materiálnej forme podľa obsahu predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať</i>		x ⁵
		Učebnice alebo učebné materiály podľa obsahu predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať		

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Názov priestoru „Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov praktického vyučovania“ je odvodený podľa kategórie a vzdelávacej oblasti rámcového učebného plánu ŠVP pre skupinu študijných odborov 63 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I.

Vybavenie je stanovené na jednu učebňu v členení na:

- základné vybavenie
- zariadenie a učebné pomôcky

Vybavenie učebne je rozpracované podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať a podľa požiadaviek ŠkVP školy.

Počet učební pre praktické vyučovanie závisí od počtu žiakov, tried a potreby delenia žiakov v súlade so ŠVP a Školským vzdelávacím programom (ďalej len „ŠkVP“).

Tabuľka č. 4

Praktické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab.č.2)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb ³	Základné vybavenie:		
		Nábytok		
		Stoly reštauračné 80 x 120 cm		4
		Stoly reštauračné 80 x 80 cm		2
		Stoličky reštauračné		24
		Servírovacie stoly – keridóny		2
		Pracovný stôl skriňový s poličkami		1
		Porcelánový inventár		
		Taniere		
		- hlboké		32
		- plytké (mäsové)		32
		- na teplé predjedlá ø 21 cm		32
		- klubový tanier ø 30 cm		24
		- tanier na špeciality ø 25 cm		24
		Taniere		
		- dezertné ø 19 cm		32
		- dezertné múčnikový ø 17 cm		32
		- pečivový ø 14 cm		32
		Šálky s podšálkou		
		- bujónové		24
- kávové		24		
- na mokka kávu		24		
- na čaj		24		
Kanvičky				
- na mlieko		6		
- na kávu		6		
- na čaj		6		
- na smotanu		6		
Misky na maslo, džem, med,			12	
Kanvice na kávu, čaj, mlieko			2+2+2	
Sklenený inventár:				
Poháre				
- na nealkoholické nápoje 0,10, 0,20 l až 0,30 l			12+12+12 po 32	
- pivové 0,30 l			32	
- pivové 0,50 l			32	
Poháre - na biele víno			32	
- na červené víno			32	
- poháre na miešané nápoje rôzne druhy			32	
- na šumivé víno –isky, flauty,			32	

	špičky		
	- na koňaky, brandy		32
	- na likéry, destiláty		32
	- na viedenskú kávu a čaj		32
	- na varené víno, grog, punč		12
	Pohár na zmrzlinu		24
	Karafy na vodu		10
	Miska na vajce do skla		8
	Miska na kompót		24
	Miska na šalát		24
	Podnosy:		
	Oválne – kaviarenské malé		6
	Obdĺžnikové – kaviarenské		6
	Okrúhle		6
	Na nosenie jedál		8
	Tácky protišmykové		8
	Príbory:		
	Lyžice		
	- polievková		32
	- dezertná		32
	Lyžička		
	- kávová		32
	- mokka		24
	- na zmrzlinu		24
	- na kompót		24
	- na vajíčka		8
	- na limonádu		12
	Vidlička		
	- mäsová		32
	- dezertná		32
	- múčniková		32
	Nôž		
	- mäsový		32
	- dezertný		32
	- na krájanie syrov		4
	Príbory		
	- rybí		6
	- tranžírovací		4
	- šalátový		6
	Špeciálne príbory:		
	- nôž na maslo a nátierky		32
	- príbor na raky		1
	- príbor na ustrice		1
	- príbor na homára		1
	- úchytka na kukuricu		1 pár
	- príbor na slimáky + miska		2
	- kaviárový nôž		1
	- príbor na ovocie		1
	- nožnice na hrozno		1
	- čínske paličky		12

	Naberačka na polievku		8
	Kliešte		
	- na ľad		1
	- na cukor		8
	- na zákusky		4
	Lopatka na zákusky		4
	Džezva rôzne veľkosti		4
	Reštauračný inventár - malý stolový inventár		
	Soľničky		8
	Koreničky		8
	Karafinky na olej a ocot		6+6
	Cukorničky na kockový, kryštálový i práškový cukor		6
	Nádobky na horčicu		4
	Stojany na špáradlá		4
	Popelníky		2
	Vázičky rôzne druhy		6
	Rezervovacie karty		1
	Mlynček na korenie		2
	Bielizeň stolová		
	Obrusy 140 x 140 cm		6
	Obrusy 140 x 180 cm		12
	Obrusy 140 x 100 cm na keridóny		12
	Obrúsky - naperóny 80 x 80		6
	Obrúsky - naperóny 80 x 120		12
	Obrúsky plátenné 50 x 50		12
	Obrúsky plátenné 40 x 40		48
	Obrusy banketové 120 x 240, 220x380		12
	Príručníky		každý žiak
	Anglické prestieranie+ behúne		12
	Banketová sukňa		6
	Ostatný inventár		
	Polievkové misy		6
	Polievkové šálky nerezové		4
	Misy mäsové – rôzne veľkosti		12
	Misy rybie		4
	Misy na cukrárske výrobky		4
	Misy na prílohy		6
	Omáčniky rôzne veľkosti		6
	Naberačky na omáčku		6
	Panvice rôznych veľkostí		6
	Košíky na pečivo		6
	Dekantačný košík		2
	Lis na citrón		2
	Oplachovač prstov		6

		Timbál na dusené jedlá	2
		Prenosný ohrievač na pokrmy	2
		Tranšírovacia doska	2
		Flambovací vozík	1
		Univerzálny otvárač	6
		Dekantačná karafa	2
		Chladič na šumivé víno	4
		Tubus –termoizolačný obal na víno	2
		Rýchlouzáver na šumivé víno	1
		Kompletná barmanská súprava	1
		Bowle súprava	1
		Rýchlovarná kanvica	2
		Svietniky	6
		Lopatka a zmetáčik na stoly	1
		Elektronická registračná pokladnica+ softvér	1
		Žehlička	1
2.	Učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál ⁴	Tepelné zdroje:	
		Elektrický alebo plynový sporák s rúrou	2
		Fritéza	1
		Pracovné stroje:	
		Multifunkčný kuchynský robot ⁶	1
		Zariadenie na nízko tepelnú úpravu jedál – konvektomat alebo holdomat ⁶	1
		Kuchynská váha	1
		Elektrický šľahač	1
		Ponorný mixér	1
		Hriankovač	1
		Rýchlovarná kanvica	1
		Ostatné zariadenia	
		Chladnička kombinovaná s mrazničkou	1
		Mikrovlna rúra	1
		Odsávač pár	1
		Gril	1
		Pracovné stoly a police	
		Pracovný stôl	3
		Police na kuchynský riad	3
		Drez nerezový	1
		Umývadlo	1
		Kuchynský riad	
		Hrnce s pokrievkou AKV do 4l	12

⁶ aspoň v jednej učebni

	aspoň 1 ks do 20 l		
	Pekáče rôznej veľkosti		2
	Plechý rôznej veľkosti		2
	Panvice rôzne druhy		6
	Panvice na lievance		1
	Tortové formy		2-3
	Varné sklo		1
	Pracovné dosky na spracovanie cesta		2
	Misy na studené jedlá - rôzne rozmery porcelánové		4
	Misky na potraviny AKV		2
	Mlynček - na mletie mäsa		2
	- na mak		1
	- na orechy		1
	Strúhadlá (rôzne druhy)		3
	Dosky na krájanie (rôznej farby a veľkosti podľa HACCP - sady)		2
	Valček na cesto		2
	Tlíčik na naklepávanie mäsa		2
	Sekáč na mäso		2
	Vidličky kuchynské		6
	Nôž – kuchársky		3
	- vykosťovací		1
	- na syr		1
	- rôzne druhy nožov		10
	Krájač na pizzu		1
	Koliesko na krájanie cesta		2
	Naberačky		4
	Škrabky na zemiaky a zeleninu		6
	Kuchársky teplomer		4
	Špikovacia ihla		2
	Lis na cesnak		2
	Nožnice na hydinu		2
	Kliešte na obracanie		3
	Metličky na ručné šľahanie		2
	Kotlík na šľahanie		1
	Otvárač univerzálny		1
	Taniere		
	- hlboké		6
	- plytké		6
	- dezertné		6
	- klubové a mäsové 27 cm		12
	Bujónové šálky		12
	Misky na šalát s podšálkou		6
	Misky na kompót s podšálkou		6
	Omáčníky		2

		Lis na zemiaky		2
		Lisy na citrón		6
		Odmerky rôzne veľkosti		6
		Otvárač konzerv		1
		Cukrárska stierka		2
		Varechy – rôzne veľkosti		6
		Štetec na potieranie		2
		Sitká – rôzne veľkosti		6
		Sitká na pretláčanie halušiek		2
		Cedník rôzne veľkosti		5
		Lieviky - rôzne		5
		Obracačky		4
		Dierkové naberačky		2
		Krájač - na vajcia		2
		- na hranolky		1
		Mriežka na zemiaky		1
		Rôzne formičky - vykrajovače sady		3
		Vrecká na zdobenie		2
		Príbory predkladacie		6
		Porcovačka na zmrzlinu		2
		Utierky		12
		Kôš na triedený odpad		8
		Hasiaci prístroj		6
		Vedrá		4
		Mop na podlahy		4
		Minútkové hodiny		1
		Zásobník na papierové utierky		1
3.	Sklad inventára, materiálu a surovín (môže byť samostatným priestorom, alebo súčasťou učebne technológie výroby jedál)	Police		2
		Manipulačný stôl		1
		Nástenný teplomer		1
4.	Kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov (môže byť	Kancelársky stôl		1
		Stolička		1
		Počítač s pripojením na internet		1
		Polica na odbornú literatúru		1
		Skriňa		1
		Lekárnička		1
		Kancelársky stôl		1

	súčasťou učebne pre vyučovanie predmetov PV)			
5.	Sociálne zariadenia (WC, sprchy, šatne)	A. šatňa žiačok:		
		Skrinka alebo vešiak	1	12
		Lavica alebo stolička		2+2
		Odpadkový kôš		1
		B. šatňa žiakov:		
		Skrinka alebo vešiak	1	12
		Lavica alebo stolička		2+2
		Odpadkový kôš		1
		A . umyváreň žiačok		
		Umyvadlo s teplou a studenou vodou		1
		Sprchovací kút		1
		Zrkadlo, odpadkový kôš		1+1
		Dávkovač na tekuté mydlo		2
		Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
		B . umyváreň žiakov		
		Umyvadlo s teplou a studenou vodou		1
		Sprchovací kút		1
		Zrkadlo, odpadkový kôš		1+1
		Dávkovač na tekuté mydlo		2
		Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
		WC		
		Toalety + pisoár		1+1+1
		Stojan na toaletný papier		1+1
		Odpadový kôš		2+1
		Umyvadlo s tečúcou teplou a studenou vodou		1+1
		Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		1+1

5. Odporúčané učebné priestory

Pre študijný odbor 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií sú základné učebné priestory doplnené odporúčanými nadštandardnými priestormi pre teoretické vyučovanie. Pre praktické vyučovanie nie je vymedzený nadštandardný učebný priestor, doplnené sú len základné učebné priestory pre praktické vyučovanie o nadštandardné vybavenie.

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
-------	--

1.	Učebňa pre inštruktáž
----	-----------------------

6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 6

P. č.	Teoretické vyučovanie			
	Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa pre inštruktáž	Školská tabuľa		1
		Prezentačná technológia		1
		Počítač		1
		Internet		1
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Polica na odbornú literatúru		1
		Pracovný stôl a stolička pre učiteľa odborných predmetov		1+1
		Stoly pre žiakov		4
		Stoličky pre žiakov	1	12

6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Nie sú vytvorené nové učebne. Identifikované vybavenie je odporúčané pre možnosť doplnenia základných učebných priestorov - učebne pre vyučovanie technológie gastronomických služieb³. Odporúčané vybavenie učebných priestorov je nadštandardné a umožní realizovať kvalitnejšiu praktickú výučbu vzhľadom k podmienkam a možnostiam školy

Tabuľka č. 7

Praktické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb ³	Teplý servírovací vozík		1
		Bufetový vozík		1
		Výčapné zariadenie		1
		Prepravný vozík		1
		Ohrievač na tanier, šálky - režón		1
		Výrobník ľadu		1
		Odšťavovač		1
		Termoska na teplé nápoje		6
		Hriankovač		1
		Kávovar – automatické espresso		1
		Mixér		1
		Fontána na čokoládu		1
		Stroj na výrobu ľadovej drene		1

	Súprava na fondue		1
	Automatický penič mlieka		1
	Chafing – ohrievač jedla		3
	Stojan na studené omáčky vo fľašiach		1
	Rôzne typy dekorácie		1
	Rybí príbor prekladací		1
	Chladnička s vitrínou		1
	Mraznička		1
	Poklop – zvon		1
	Súprava na barbecue		1
	Elektronická pokladnica		1