

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

NORMATÍV

priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti

pre

študijný odbor

6421 L spoločné stravovanie

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky
dňa s platnosťou od

Obsah	Strana
1. Základné údaje.....	3
2. Všeobecne záväzné právne predpisy.....	3
3. Základné učebné priestory.....	4
3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie.....	4
3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie.....	4
4. Základné vybavenie učebných priestorov.....	4
4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie.....	4
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie.....	5
5. Odporúčané učebné priestory.....	13
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie.....	13
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie.....	13
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.....	14
Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecno- vzdelávacie predme- ty.....	18

1. Základné údaje

Normatív priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 6421 L spoločné stravovanie. Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II, poskytujúceho úplné stredné odborné vzdelanie, z časti „Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie výučby“. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňajúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

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, školského hospodárstva, strediska odbornej praxe a pracoviska 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 materiálne a prístrojové 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, stredisko praktického vyučovania, školské hospodárstvo a stredisko odbornej praxe uchádzať sa o možnosť pôsobiť ako centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Normatív je splnený aj používaním priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti vo vlastníctve fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola uzatvorenú písomnú dohodu o spolupráci v oblasti odborného vzdelávania ak je v tejto dohode táto skutočnosť uvedená.

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 ako aj technickú dokumentáciu používaných zariadení, príslušné normy a predpisy, ktoré upravujú výrobný proces alebo pracovné operácie zodpovedajúce obsahu vzdelávania v danom odbore vzdelávania.

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 a zavádzanie nových zariadení do prevádzky.

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.

Je potrebné sa riadiť predovšetkým nižšie uvedenými právnymi predpismi:

- Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov
- Potravinový kódex Slovenskej republiky
- Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov
- Zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov

- Zákon č. 314/2001 Z. z. o ochrane pred požiarmi
- Zákon č. 126/2006 o verejnom zdravotníctve a zmene a doplnení niektorých zákonov
- Správna hygienická prax (zaregistrované MŠ SR dňa 24. 9. 2004 pod číslom CD-2004-10050/25523:093 s platnosťou od 1. 9. 2004

Pozornosť je treba venovať najmä priestorom určeným na praktické vyučovanie, kde je potrebné rešpektovať predpísané pravidlá bezpečnej obsluhy technických a iných zariadení a platné technické predpisy, ktoré stanovujú podmienky na bezpečnú prácu v odbore a rešpektujú špecifické požiadavky danej skupiny odborov.

3. Základné učebné priestory

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Učebňa

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Odborná učebňa technológie
2.	Odborná učebňa stolovania
3.	Sklad inventáru
4.	Kabinet majstra odbornej výchovy
5.	Sociálne zariadenia pre žiakov (WC, sprchy, šatne)
7.	Sklad čistiacich potrieb

4. Základné vybavenie učebných priestorov

Pri vybavení pracovného miesta žiaka sú uvedené všetky základné pomôcky, náradie a pod., ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy v odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov.

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa	Školská tabuľa		1
		Školská katedra, stolička		1+1
		Školská lavica		15
		Stolička	1	30
		Kôš na odpadky		1
		Umývadlo		1
		Dataprojektor		1
		Skriňa na učebné pomôcky		1

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

4.2.1 Základné vybavenie odbornej učebne technológie

Odborná učebňa technológie je priestor určený na trvalý výkon práce pri príprave jedál, pričom na jedného žiaka sa počíta min. 2m² voľnej podlahovej plochy. Priestorové podmienky sú riešené so zreteľom na hygienické, akustické, svetelné, ale i ekonomické, požiarne požiadavky a požiadavky bezpečnosti pri vyučovaní.

Výmera¹⁾ odbornej učebne je minimálne 24 m²

Teplota:¹⁾ 20 °C

Osvetlenie²⁾: 400 lux

Relatívna vlhkosť: 40-60 %

Zariadenie a inventár odbornej učebne tvorí súčasť učebných priestorov pre praktické vyučovanie. Odborná učebňa technológie pre praktické vyučovanie musí byť vybavená základným zariadením a inventárom.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Tepelné zdroje: Elektrický alebo plynový sporák s rúrou Ponorný vyprážač – fritéza Konvektomat		2 1 1
2.	Pracovné stroje: Nárezový stroj Univerzálny kuchynský robot Kuchynská váha Elektrický šľahač Ponorný mixér Hriankovač Rýchlovarná kanvica		1 1 1 1 1 1 1
3.	Ostatné zariadenia: Chladnička Mraznička Mikrovlna rúra		1 1 1
4.	Pracovné stoly a police: Stôl na spracovanie zeleniny Stôl na prípravu múčnych jedál Stôl na prípravu jedál Police na kuchynský riad Drez Umývadlo Pracovný stôl pre administratívu Stoličky Tabuľa		1 1 1 1 2 1 1 2 1
5.	Kuchynský riad: Hrnce s pokrievkou AKV do 4 l Hrnce s pokrievkou AKV nad 4 l Kastróly s pokrievkou AKV do 4 l		12 4 2

¹⁾ Vyhláška MZ SR č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež

²⁾ STN EN 12464 - 1

Kastróly s pokrievkou AKV nad 4 l	1
Pekáče rôznej veľkosti	4
Plechý rôznej veľkosti	6
Panvice rôzne druhy	6
Panvice na lievance	1
Tortové formy	4
Forma na srnčí chrbát	2
Varné sklo	2
Pracovné dosky na spracovanie cesta	2
Misy na studené jedlá - rôzne rozmery	6
Misky na potraviny AKV	8
Kotlík na šľahanie	2
Mlynček - na mletie mäsa	1
- na mak	1
- na orechy	1
Strúhadlá (rôzne druhy)	4
Dosky na krájanie (rôznej veľkosti)	8
Valček na cesto	2
Tlíčik na naklepávanie mäsa	2
Ocielka	1
Sekáč na mäso	1
Vidličky kuchynské	4
Nôž - kuchársky	6
- vykosťovací	2
- na syr	1
- rôzne druhy nožov	6
Krájač na pizzu	1
Koliesko na krájanie cesta	1
Naberačky	8
Škrabky na zemiaky a zeleninu	4
Kuchársky teplomer	1
Špikovacia ihla	2
Lis na cesnak	2
Nožnice na hydinu	1
Kliešte na obracanie	2
Metličky na ručné šľahanie	4
Otvárač univerzálny	2
Taniere - hlboké	12
- plytké	12
- dezertné	12
- klubové	6
Bujónové šálky s podšálkou	6
Misky na šalát s podšálkou	6
Misky na kompót s podšálkou	6
Omáčníky	2
Lis na zemiaky	1
Lisy na citrón	1
Odmerky	2
Otvárač konzerv	2
Cukrárska stierka	3

Varechy – rôzne veľkosti	12
Štetec na potieranie	3
Sitká – rôzne veľkosti	8
Sitká na pretláčanie halušiek	2
Cedník - špicák	2
Lieviky - rôzne	3
Sito na múku	1
Obracačky	4
Dierkové naberačky	2
Krájač - na vajcia	2
- na hranolky	1
Mriežka na zemiaky	2
Rôzne formičky - vykrajovače	10
Porcovačka na zmrzlinu	2
Vrecká na zdobenie	2
Príbory	6
Chňapky na riad	8
Utierky	8
Kuchárska odborná literatúra	3
Kôš na triedený odpad	1
Hasiaci prístroj	1
Vedrá	2
Mop na podlahy	2
Lekárnička	1
Nástenné hodiny	1
Minútkové hodiny	1

4.2.2 Základné vybavenie učebne stolovania

Odborná učebňa je priestor určený na trvalý výkon práce, pričom na jedného žiaka sa počíta min. 2m² voľnej podlahovej plochy. Musia byť riešené so zreteľom na hygienické, akustické, svetelné, ale i ekonomické, požiarne požiadavky a požiadavky bezpečnosti pri vyučovaní.

Osvetlenie musí byť priame – denným svetlom tak, že sa zabráni oslneniu a má dopadať na pracovný stôl žiaka z ľavej strany.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Nábytok:		
	Stoly reštauračné 80 x 80 cm s multónom		4
	Stoly reštauračné 80 x 120 cm		2
	Stoličky reštauračné čalúnené		16
	Servírovacie stoly – keridóny		2
	Pracovný stôl skriňový s poličkami		1
2.	Reštauračný inventár - malý stolový inventár:		
	Soľničky		5
	Koreničky		5
	Karafinky na olej a ocot		1+1
	Cukorničky na kockový, kryštálový i práškový cukor		2

	Nádobky na horčicu Stojany na špáradlá Popolníky Vázičky rôzne druhy Rezervovacie karty Mlynček na korenie		1 1 2 6 1 2
3.	Bielizeň stolová: Obrusy 140 x 140 cm Obrusy 140 x 180 cm Obrusy 140 x 100 cm na keridóny Obrúsky - naperóny 80 x 80 Obrúsky - naperóny 80 x 120 Obrúsky plátenné 50 x 50 Obrúsky plátenné 40 x 40 Obrusy banketové 120 x 240, 220x380 Príručníky Anglické prestieranie Banketová sukňa		10 10 4 8 4 20 20 4+4 3 3 2
4.	Porcelánový inventár: Taniere - hlboké - plytké (mäsové) - na teplé predjedlá ø 21 cm - klubový tanier ø 30 cm - tanier na špeciality ø 25 cm Taniere - dezertné ø 19 cm - dezertné múčnikový ø 17 cm - pečivový ø 14 cm Šálky s podšálkou - bujónové - kávové - na mokka kávu - na čaj Kanvičky - na mlieko - na kávu - na čaj - na smotanu Misky na maslo, džem, med, Kanvice na kávu, čaj, mlieko		25 25 15 12 12 25 25 25 10 12 12 12 6 6 6 6 12 2+2+2
5.	Príbory: Lyžice - polievková - dezertná Lyžička - kávová - mokka - na zmrzlinu - na kompót - na vajíčka - na limonádu Vidlička - mäsová - dezertná - múčniková Nôž - mäsový		30 25 12 12 6 6 6 6 30 25 12 30

	- dezertný - na krájanie syrov Príbory - rybí - tranžírovací - šalátový Špeciálne príbory: - nôž na maslo a nátierky - príbor na raky - príbor na ustrice - príbor na homára - úchytka na kukuricu - príbor na slimáky + miska - kaviárový nôž - príbor na ovocie - nožnice na hrozno - čínske paličky Naberačka na polievku Kliešte - na ľad - na cukor - na zákusky Lopatka na zákusky Džezva rôzne veľkosti		25 1 6 1 2 2 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4 1 1 1 1 4
6.	Sklenený inventár: Poháre - na nealkoholické nápoje 0,10, 0,20 l až 0,30 l - pivové 0,30 l - pivové 0,50 l Poháre - na biele víno - na červené víno - poháre na miešané nápoje rôzne druhy - na šumivé víno – misky, flety, špičky - na koňaky, brandy - na likéry, destiláty - na viedenskú kávu a čaj - na varené víno, grog, punč Karafy na vodu Miska na vajce do skla Miska na kompót Miska na šalát Pohár na zmrzlinu		12+12+12 6 6 12 12 24 18 6 6 6 6 6 1 4 6 6 6
7.	Podnosy: Oválne – kaviarské malé Obdĺžnikové – kaviarské Okrúhle Na nosenie jedál Tácky protišmykové		6 6 2 4 5
8.	Timbál na dusené jedlá Lis na citrón Misy mäsové – rôzne veľkosti Misy rybie Misy na cukrárske výrobky		2 1 10 6 3

Omáčníky rôzne veľkosti	6
Naberačky na omáčku	3
Misy na prílohy	6
Chladič na šumivé víno	1
Oplachovač prstov	1
Tubus –termoizolačný obal na víno	1
Lopatka a zmetáčik na stoly	1
Prenosný ohrievač na pokrmy	2
Tranširovacia doska	2
Flambovací vozík	1
Panvice rôznych veľkostí	4
Rýchlouzáver na šumivé víno	1
Kompletná barmanská súprava	1
Bowle súprava	1

Výmera odbornej učebne je minimálne 24 m²

Teplota: 20 °C

Osvetlenie: 350 – 400 lux

Relatívna vlhkosť: 40-60 %

4.2.3 Základné vybavenie skladu inventáru, materiálu, surovín

Môže byť súčasťou odbornej učebne. Ak je sklad samostatným priestorom jeho minimálne vybavenie je:

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Police		2
2.	Manipulačný stôl		1
1	Nástenný teplomer		1

Teplota vzduchu: 15 – 16 °C

Osvetlenie: 300 lux

Výmer skladu na inventár 12 m²

4.2.4 Základné vybavenie kabinetu majstra odbornej výchovy

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		majstra	skupinu
1.	Kancelársky stôl	1	1
2.	Stolička	1	1
3.	Počítač s pripojením na internet + tlačiareň s kopírkou		1
4.	Knihovňa na odbornú literatúru		1
5.	Skriňa na dokumentáciu a pomôcky		1
6.	Skriňa na osobné veci		1
7.	Zrkadlo		1
8.	Nástenka		1
9.	Varná kanvica		1

10.	Umývadlo		1
11.	Kôš na odpadky		1

Kabinet MOV môže byť súčasťou odbornej učebne na inštruktáž alebo odbornej učebne pre technológiu prípravy jedál.

Osvetlenie 350 lux

Teplota 20 °C

Relatívna vlhkosť 40 - 60 %

4.2.5 Základné vybavenie hygienického a sociálneho zariadenia pre žiakov

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
A. šatňa dievčat:			
1.	Skrinka alebo vešiak	1	12
2.	Lavica alebo stolička		2 + 2
3.	Odpadkový kôš		1
B. šatňa chlapcov:			
1.	Skrinka alebo vešiak	1	12
2.	Lavica alebo stolička		2 + 2
3.	Odpadkový kôš		1
A - umyváreň dievčat:			
1.	Umývadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprchovací kút		1
3.	Zrkadlo		1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
6.	Odpadkový kôš		1
B - umyváreň chlapcov:			
1.	Umývadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprchovací kút		1
3.	Zrkadlo		1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
6.	Odpadkový kôš		1
WC dievčat a chlapcov:			
1.	Toalety + pisoár		1 + 1 + 1
2.	Stojan na toaletný papier		1 + 1
3.	Odpadkový kôš		2 + 1
4.	Umývadlo s tečúcou teplou a studenou vodou		1 + 1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1

WC, umyváreň, sprchy a šatne – ich počet, rozmery a vybavenie musia byť navrhnuté v súlade s typologickými a typizačnými smernicami, normami STN, hygienickými normami, predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, predpismi o ochrane pred požiarom, platnými pre zariadenia na prípravu žiakov na povolanie.

4.2.6 Základné vybavenie skladu čistiacich potrieb

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	Skupinu
1.	Skriňa na čistiace potreby		1
2.	Stolička		1
3.	Utierky		10
4.	Prachovky		10
5.	Elektrický vysávač		1
6.	Metly		3
7.	Lopatka na smeti		3
8.	Vedrá		3
9.	Kôš		1

4.2.7 Pracovné oblečenie žiakov na úseku technológie

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	Skupinu
	Pracovné oblečenie dievčat:		
1.	Kuchárske nohavice	1	
2.	Kuchárska blúza – rondón	1	
3.	Kuchárska zástera	2	
4.	Kuchárska čiapka alebo šatka	1	
5.	Zdravotná obuv	1	
6.	Nákrčník	1	
7.	Kuchárska utierka	1	
8.	Ponožky		
9.	Nátelník	1	
	Pracovné oblečenie chlapci:		
1.	Kuchárske nohavice	1	
2.	Kuchárska blúza – rondón	1	
3.	Kuchárska zástera	1	
4.	Kuchárska čiapka	1	
5.	Zdravotná obuv	1	
6.	Nákrčník	1	
7.	Kuchárska utierka	1	
8.	Ponožky	1	
9.	Nátelník	1	

4.2.8 Pracovné pomôcky žiakov na úseku technológie

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	Skupinu
1.	Kuchársky nôž	1	
2.	Kuchárska vidlička	1	

4.2.9 Pracovné oblečenie žiakov na úseku stolovania

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	Pracovné oblečenie dievčat:		
1.	Sukňa alebo nohavice	1	
2.	Blúzka	1	
3.	Vesta	1	
3.	Čašnícka zásterá	1	
4.	Biely pracovný plášť	1	
5.	Obuv	1	
6.	Pančuchy	1	
	Pracovné oblečenie chlapci:		
1.	Nohavice	1	
2.	Košeľa	1	
3.	Vesta	1	
4.	Ponožky	1	
5.	Topánky	1	
6.	Biely pracovný plášť	1	
7.	Čašnícka zásterá	1	

5. Odporúčané učebné priestory

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Cvičná kuchyňa
2.	Cvičná učebňa stolovania

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Učebňa pre inštruktáž
2.	Odborná učebňa pre úsek ubytovania
3.	Odborná učebňa – cvičná firma

Odporúčané učebné priestory umožnia zabezpečiť rozšírenie odborných praktických zručností.

Učebňa pre inštruktáž má slúžiť na teoretické usmernenie žiakov súvisiace s praktickým vyučovaním.

6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Odporúčané vybavenie cvičnej kuchyne a cvičnej učebne stolovania vychádza zo základného vybavenia odbornej učebne technológie a stolovania a je prispôsobené konkrétnym potrebám a podmienkam školského vzdelávacieho programu.

6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

6.2.1 Odporúčané vybavenie učebne technológie

Vybavenie učebne technológie môže byť rozšírené o odporúčané zariadenia a inventár, ktoré umožnia získanie praktických zručností nad rámec stanovených štandardov vzdelávania.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	Odsávač pár		1
	Sušič rúk		1
	Umývačka riadu		1
	Varný kotol		1
	Stôl na udržiavanie teploty jedál		1
	Krájač na chlieb		1
	Gril		1
	Odšťavovač		1
	Toaster		1
	Hrniec na špagety		1
	Parák hrniec		1
	Gratinky		6
	Vanička na varenie rýb		1
	Škrabka na ryby		1
	Tenderizér		1
	Carvingová súprava		1
	Cukrárske trubičky		10

6.2.2 Odporúčané vybavenie učebne stolovania

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Teplý servírovací vozík		1
2.	Bufetový vozík		1
3.	Výčapné zariadenie		1
4.	Prepravný vozík		1
5.	Ohrievač na taniere, šálky – režón		1
6.	Výrobník ľadu		1
7.	Odšťavovač		1
8.	Termoska na teplé nápoje		1
9.	Toaster		1
10.	Kávovar – automatické espresso		1
11.	Mixér		1
12.	Fontána na čokoládu		1

13.	Stroj na výrobu ľadovej drene		1
14.	Súprava na fondue		1
15.	Automatický penič mlieka		1
16.	Chafing		1
17.	Stojan na studené omáčky vo fľašiach		1
18.	Rôzne typy dekorácie		
19.	Rybí príbor prekladací		1
20.	Chladnička s vitrínou		1
21.	Mraznička		1
22.	Poklop – zvon		1
23.	Súprava na barbecue		1

Odborná učebňa je vybavená elektronickou pokladnicou, aby sa žiaci naučili vybavovať objednávky a zúčtovať s hosťom.

Po stranách miestnosti sú uzamykateľné police na inventár. Pri zriaďovaní pracoviska je nutné počítať s umývárňou skleneného inventáru s tečúcou teplou a studenou vodou.

6.2.3 Odporúčané vybavenie učebne pre inštruktáž

Odporúčané vybavenie učebne pre inštruktáž má slúžiť na zabezpečenie vyššieho štandardu súvisiaceho s praktickým vyučovaním.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Školská tabuľa		1
2.	Počítač + tlačiareň + internet		1
3.	Dataprojektor		1
4.	Kamera		1
5.	Digitálny fotoaparát		1
6.	LCD televízny prijímač		1
7.	Multimediálny prehrávač		1
8.	Interaktívna tabuľa		1
9.	Skriňa na učebné pomôcky		1
10.	Knihovňa na odbornú literatúru		1
11.	Odborná literatúra – receptúry		3
12.	Pracovný stôl a stolička pre MOV		1
13.	Školská lavica pre žiakov		6
14.	Stoličky pre žiakov	1	12
15.	Výstavné panely, nástenky		1
16.	Kôš na odpadky		1
17.	Umývadlo		1

6.2.4 Odporúčané vybavenie odbornej učebne pre úsek ubytovania

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupin
1.	Nábytok: Posteľ jednolôžková Posteľ dvojlôžková Nočný stolík Písací stôl Čalúnená stolička Skriňa na šaty Minibar		3 1 1 1 1 1 1
2.	Ubytovací inventár: Stolová lampa Vešiaky Pohár Lampička Kôš na odpadky		1 12 4 2 2
3.	Bielizeň hotelová: Poduška a obliečka Prikrývka a obliečka Plachta Uterák Osuška Župan Deky Prehoz		10 5 5 10 5 5 5 3
4.	Ostatný inventár: Servírovací vozík Podnos Váza Žehlička Vysávač Koberec Kufor Inštruktážne oblečenie rôzneho druhu		1 3 2 2 1 1 3 20

Výmera učebne je minimálne 35 m²

Teplota vzduchu 20°C

Osvetlenie 450 lux

Relatívna vlhkosť 40 – 60 %

Odborná je určená pre výučbu žiakov o základnej starostlivosti o ubytovací priestor, jeho úpravu, úpravu a prípravu lôžka.

Zariadenie a inventár odborných učební môže tvoriť súčasť pracoviska praktického vyučovania.

6.2.5 Odborná učebňa – cvičná firma

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Nábytok		
	Pracovný stôl pre učiteľa		1
	Stolička pre učiteľa		1
	Pracovný stôl pre žiaka	1	12
	Stolička pre žiaka	1	12
	Skrinky		3
	Rokovací stôl		1
	Stoličky k rokovaciemu stolu		10
	Interaktívna tabuľa		1
	Skriňa na učebné pomôcky		1
	Flipchartová tabuľa		1
2.	Kancelárska technika a vybavenie		
	Počítač		4
	Pripojenie na internet		
	Softvér – kancelársky balík		1
	Ekonomický softvér		1
	Softvér pre tvorbu www		1
	Grafický softvér		1
	Multifunkčné zariadenie		1
	Viazačka		1
	Laminovačka		1
Skartovačka		1	

Výmera učebne je minimálne 24 m²

Teplota vzduchu 20°C

Osvetlenie 450 lux

Relatívna vlhkosť 40 – 60 %

Odborná učebňa – cvičná firma spočíva v simulácii reálnej firmy v školských podmienkach, to znamená, že založenie cvičnej firmy, jej fungovanie v rámci jednotlivých podnikových činností - personálna činnosť, výrobná činnosť, odbytová činnosť, marketing, zásobovanie až prípadná likvidácia firmy prebieha presne rovnako ako v skutočných podnikoch.

Žiaci majú dobrú príležitosť vyskúšať si jednotlivé činnosti, riešiť spoločne vzniknuté problémy, pracovať v tíme, rozhodovať sa, naučiť sa oslovovať a získavať si zákazníkov. V cvičnej firme je výborná príležitosť použiť v praxi všetky nadobudnuté vedomosti a zručnosti z rôznych odborných predmetov.

**POŽIADAVKY NA UČEBNÉ PRIESTORY A ICH VYBAVENIE PRE
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY**

1. Základné učebné priestory

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru
1.	Učebňa
2.	Telocvična

1.1 Základné vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č. 2

P. č. priestoru	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	Katedra	-	1
		Stolička	1	15
		Školské lavice	1	15
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Didaktické pomôcky (podľa predmetov)	-	1
		Nástenka	-	1
2.	Telocvična	Rebrina	-	8
		Tyč na šplhanie	-	2
		Lano na šplhanie	-	2
		Kruhy	-	1
		Hrazda	-	1
		Lavička	-	6
		Didaktické pomôcky (podľa potreby vyučujúceho)	-	1
		Skrinka pre audiovizuálnu techniku	-	1

2. Odporúčané učebné priestory

Kvalitnejšiu výučbu v danom odbore umožní zriadenie odporúčaných nadštandardných učebných priestorov pre zabezpečenie vyučovania všeobecnovzdelávacích predmetov. Odporúčané (nadštandardné) učebné priestory zriaďuje škola podľa potreby na základe vlastných priestorových a ekonomických možností.

2.1 Odporúčané učebné priestory

Tabuľka č. 3

P. č.	Názov učebného priestoru
1.	Fyzikálna učebňa
2.	Chemické laboratórium
3.	Jazykové laboratórium
4.	Multimediálna učebňa
5.	Matematická učebňa

2.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č. 4

P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 3)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Fyzikálna učebňa	Katedra		1
		Stolička	1	15
		Školské lavice	1	15
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Didaktické pomôcky (podľa potreby vyučujúceho,)	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	15
		Prístup na internet	1	16
		Zdroj napätia a prúdu	-	1
		USB kľúč	-	1
2.	Chemické laboratórium	Laboratórne stoly	1	15
		Skrine na uskladnenie chemikálií	-	4
		Digestor na prácu s prchavými látkami	-	1
		Kameninové umývadlo	-	4
		Plynové horáky	-	8
		Lekárnička	-	1
		Hasiaci prístroj	-	1
		Laboratórne pomôcky		Podľa potreby
		Ochranné pracovné plášte	1	15
		Ochranné pracovné rukavice	1	15
		Ochranné okuliare	1	15
3.	Jazykové laboratórium	Katedra	-	1
		Stolička	1	15
		Školské lavice	1	15
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Didaktické pomôcky (podľa potreby vyu-	-	1

		čujúceho)		
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	15
		Audio systém	-	1
		Slúchadlá	1	16
		Prístup na internet	1	16
		USB kľúč	-	1
4.	Multimediálna učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	15
		Školské lavice	1	15
		Školská tabuľa s kreslicami pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Didaktické pomôcky (podľa potreby vyučujúceho)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	1	15
		Ozvučenie	-	1
		Multifunkčné zariadenie	-	3
		USB kľúč	1	15
		Kamera	-	1
		Prístup na internet	1	16
		Veľkoplošný TV 3 D + DVD	-	1
		5.	Matematická učebňa	Katedra
Stolička	1			
Školské lavice	1			
Školská tabuľa s kreslicami pomôckami	-			1
Skriňa	-			1
Interaktívna tabuľa	-			1
Magnetická tabuľa	-			1
Didaktické matematické pomôcky a rysovacie pomôcky	-			1
Nástenka	-			1
Dataprojektor	-			1
Notebook/stolový počítač	-			1
Notebook	1			15
Prístup na internet	1			16
Matematický softvér	-			1
USB kľúč	-			1
Čítacie zariadenie (kamera)	-			1
Meotar	-			1
Audiosystém	-	1		