

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

NORMATÍV

MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO ZABEZPEČENIA

pre

učebný odbor
2954 H mäsiar

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy výskumu a športu Slovenskej republiky dňa
2013 pod číslom s účinnosťou od 1. septembra 2014.

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	8
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	9
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie	9
6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov	9
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	9
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	10
POŽIADAVKY NA UČEBNÉ PRIESTORY A ICH VYBAVENIE PRE VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY	12

1. Základné údaje

Normatív materiálno-technického zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov trojročného učebného odboru 2954 H mäsiar na všetkých stredných odborných školách v SR. Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu učebných odborov 29 Potravinárstvo so získaním stredného odborného vzdelania.

Vybavenie strednej odbornej školy, strediska praktického vyučovania v rozsahu základného vybavenia poskytuje predpoklady pre zabezpečenie prípravy žiakov daného odboru vzdelávania.

Normatív stanovuje základné učebné priestory pre teoretické a praktické vyučovanie v danom odbore a ich základné materiálne a prístrojové vybavenie. Do normatívu sú začlenené aj odporúčané učebné priestory a odporúčané materiálne a prístrojové vybavenie. Tieto sú nad rámec základných požiadaviek, ich účelom je zabezpečenie vyššej kvality vyučovacieho procesu v nadväznosti na požiadavky trhu práce v danom odbore. Vytvárajú predpoklad pre pôsobenie strednej odbornej školy ako centra 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

Pri teoretickom vyučovaní a najmä praktickej príprave žiakov daného učebného odboru je nevyhnutné sa riadiť príslušnými normami a predpismi, ktoré rešpektujú hľadiská bezpečnosti práce a ochrany zdravia žiakov pri práci, hľadiská hygieny práce, ochrany pred požiarom, ergonomické a fyziologické hľadiská vybavenia učebnej teoretickej výučby a najmä praktickej prípravy učebného odboru. Je potrebné sa riadiť predovšetkým nižšie uvedenými zákonmi:

- Zákon o potravinách
- Vyhlášky vzťahujúce sa na mäso a mäsové výrobky
- Zákon o hygiene - o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov,
- Nariadenia vlády SR ktorými sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá
- Nariadenia EÚ ktorými sa ustanovujú požiadavky na niektoré potravinárske prevádzkarne a na malé množstvá

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 technológií a zariadení do prevádzky.

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

3. Základné učebné priestory

Základnými učebnými priestormi, ktoré sú nevyhnutné na nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardmi príslušného ŠVP a špecifik výučby učebného odboru 2954 H mäsiar sú odborná učebňa pre teoretické vyučovanie a bližšie špecifikované priestory v tabuľke č.2 pre praktické vyučovanie, ktoré vyhovujú všeobecne záväzným právnym predpisom.

Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie, ich počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení – umyvární spŕch a WC musia byť v súlade s Potravinovým kódexom SR – druhá časť, prvá hlava, upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín.

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Sklad korenín
2.	Rozrábkareň
3.	Priestor na solenie, miešanie a chladenie
4.	Udiareň
5.	Výrobňa varených výrobkov
6.	Výškvarovňa
7.	Expedícia
8.	Predajňa mäsa a mäsových výrobkov
9.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok
10.	Priestor na inštruktáž
11.	Zmluvné pracovisko

4. Základné vybavenie učebných priestorov

Jednotlivé učebné priestory pre teoretické a praktické vyučovanie uvedené v tretej časti sú rozpracované v tabuľkách č.3 a č.4 kde je uvedené základné vybavenie pre teoretické vyučovanie a základné vybavenie pre praktické vyučovanie v danom odbore.

Pri vybavení pracovného miesta žiaka sú uvedené všetky základné pomôcky, náradie a pod., ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy vo svojom odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov. Pre učebný odbor 2954 H mäsiar sú potrebné: mäsiarske nohavice, mäsiarska blúza, čiapka alebo šatka, ochranná zástera, zástera

gumotextilová biela, ochranné rukavice, protišmyková obuv, plášť biely, ochranné puzdro na nože, ocielka, nôž na opracovanie, nôž na kostenie.

U všetkých položiek označených * sa nedá presne vyšpecifikovať množstvo, ale pre daný učebný odbor sú povinné, jedná sa najmä o suroviny, spotrebný materiál, ktorý musí byť stále k dispozícii a názorné učebné pomôcky.

Vybavenie je definované pre učebnú skupinu 10 žiakov.

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 3

Teoretické vyučovanie				
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.	Odborná učebňa	Školská tabuľa Multifunkčné zariadenie Skríňa na učebné pomôcky Vzorky základných surovín Schémy a prospekty Surovinové normy Katalógy, odborná literatúra Pomôcky na aranžovanie a predaj Kancelársky stôl, stolička Školská lavica Stolička		1 1 2 * 1 * * * 1+1 5 10

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 4

Praktické vyučovanie				
P. č. priestoru	Názov priestoru	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Sklad korenín	Regály na uloženie korenín Pracovný stôl Váha Teplomer		2 1 1 1

		Vlhkomer		1
		Obaly - rôzne		*
2.	Rozrábkareň	Pracovný stôl		4
		Manipulačný vozík		2
		Prepravky s podložkami		5
		Sterilizátor nožov		1
		Elektrická brúska		1
		Digitálna váha na prepravky		1
		Závesný stojan nerezový		1
		Elektrická kotúčová píla		1
		Rámová listová píla		1
		Vpichový teplomer		1
		Fólie (na zakrytie mäsa)		*
		Papierové štítky		*
		Potravinárske farbivo modré		*
		Nádoba na triedenie odpadu		2
		Lekárnička		1
		Senzorové umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky		1
		Kôš na odpad		1
3.	Priestor na solenie, miešanie a chladenie	Rezačka		1
		Miešačka		1
		Masírka		1
		Kuter		1
		Rýchlokuter		1
		Výrobník ľadu		1
		Injektor		1
		Lákomer		1
		Teplomer		1
		Vlhkomer		1
		Sterilizátor		1
		Kad'a na solené mäso		2
		Veľké ihly		*
		Chladiarenská jednotka		1
		Paletizačný vozík		1
		Dráhy		1
		Háky		1
		Stromčeky		1
		Manipulačný vozík		1
		Prepravky s podložkami		5
		Fólie (na zakrytie mäsa)		*
		Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky		1
		Kôš na odpad		1
4.	Udiareň	Sprchovací box		1
		Udiareň		1
		Vpichový teplomer		1
		Zásobník s udiarenskou drťou		1
		Udiarenské palice		30
		Údenársky kôš		1

		Odvešovňa výrobkov		1
5.	Výrobňa varených výrobkov	Pracovný stôl nerezový Regál nerezový Varný kotol (na surovinu) Varný kotol (na výrobky) Elektrická panvica Váha na surovinu Narážачka Vedrá a prepravky s podložkami Manipulačný vozík Udiarenské palice na výrobky Naberačka nerezová Vidlička mäsiarska Podberák (cedník) Drez nerezový Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Nádoba na triedenie odpadu Kôš na odpad		2 1 1 1 1 1 1 1 * 1 * 3 2 2 1 1 1
6.	Výškvarovňa	Kotol s digestorom Stôl Nádoby Lis Sito Váha Naberačka Obalový materiál Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad		1 1 1 1 1 1 2 * 1 1
7.	Expedícia	Priestor na balenie - balička Chladiarenská jednotka Stoly Prepravky s podložkami Teplomer Vlhkomer Váha Priestor na umývanie prepraviek Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad		1 1 2 * 1 1 2 1 1 1
8.	Predajňa mäsa a mäsových výrobkov	Skladové priestory: Chladiaci box Regál Pracovný stôl Priestor predajne: Chladiace zariadenie, vitrína Váha kontrolná Váha digitálna Registračná pokladňa		2 1 1 2 1 1 1

		Pracovný stôl s plastovou doskou Ocielka, nože, píla ručná, nerezové tácky, naberačky, vidličky Obalový materiál Vákuová balička Nárezový stroj so stolom Priestor na umývanie Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad Kancelária predajne: Kancelársky stôl Stolička Pracovný stôl Skriňa PC Kôš na odpad		1 * * 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
9.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok	Skriňa na čistiace a dezinfekčné prostriedky Čistiace zariadenie DDD prostriedky Stierka Kefa - kartáč Lopatka na smeti Vedro Lekárnička		1 1 * * * * * *
10.	Priestor na inštruktáž	Školská tabuľa Školská lavica Stolička Kancelársky stôl Multifunkčné zariadenie Skriňa na učebné pomôcky Učebné pomôcky		1 5 10 1 1 1 *
11.	Zmluvné pracovisko	Porážkareň		

5. Odporúčané učebné priestory

Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre učebný odbor 2954 H mäsiar je laboratórium a mikrobiologické laboratórium, a pre praktické vyučovanie sú prevádzkové laboratórium, predajňa mäsových výrobkov a priestor na senzorické hodnotenie. Uvedenými učebnými priestormi sa skvalitní výučba a odborná príprava žiakov učebného odboru.

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Nadštandardným učebným priestorom je mikrobiologické laboratórium, v ktorom sa realizuje mikrobiologická kontrola surovín, polotovarov a výrobkov, ako aj kontrola prevádzkovej a osobnej hygieny.

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie – odporúčané
1.	Laboratórium
2.	Laboratórium mikrobiologické

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú prevádzkové laboratórium a priestor na sensorické hodnotenie. V prevádzkovom laboratóriu sa realizuje medzioperačná a výstupná kontrola. Žiaci získajú bezprostrednú spätnú väzbu o dodržiavaní technologických postupov a kvalite výrobku. Priestor na sensorické hodnotenie – kója slúži k tomu, aby žiaci získali základy praktického sensorického hodnotenia hotových výrobkov podobne, ako prebieha v akreditovaných kontrolných inštitúciách.

Tabuľka č. 6

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie – odporúčané
1.	Prevádzkové laboratórium
2.	Priestor na sensorické hodnotenie - kója

6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

Uvedené odporúčané nadštandardné vybavenie učebných priestorov pre teoretické a praktické vyučovanie umožní realizovať kvalitnejšiu výučbu a žiaci získajú špecifické vedomosti a zručnosti, ktoré využijú v praxi.

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Uvedené nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu teoretickú výučbu, ktoré poskytuje kompetencie nad rámec profilu absolventa.

Tabuľka č. 6.1

Teoretické vyučovanie

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.	Laboratórium	Školská tabuľa Pracovné stoly laboratórne Umývadlo s výlevkou Priestor na váženie Technické váhy Analytické váhy Muflová pec Elektrická sušiareň Destilačné zariadenie Exsikátor Mikroskop Pomôcky /laboratórne sklo, drobná laboratórna technika...../ Lupa Elektrický varič Skríňa na učebné pomôcky Priestor na chemikálie Nádoby na odpady Umývadlo		1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 * 1 1 1 1 1 1 1
2.	Laboratórium mikrobiologicke	Školská tabuľa Pracovné stoly laboratórne Analytické váhy Termostat Sterilizačné zariadenie Chladnička Pomôcky /labor.sklo, drobná lab.technika...../ Elektrický varič Skríňa na pomôcky Kancelársky stôl, stolička Umývadlo s výlevkou Mikroskop Kôš na odpadky Umývadlo Príslušné chemikálie Živné pôdy		1 5 1 1 1 1 * 1 1 1+1 1 5 1 1 * *
3.	Odborná učebňa	Premietacie plátno (interaktívna tabuľa/		1

6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Uvedené nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu praktickú výučbu, ktoré poskytuje kompetencie nad rámec profilu absolventa. V tejto časti sú uvedené aj základné priestory, ktoré sú doplnené o nadštandardné vybavenie.

Tabuľka č. 7

Praktické vyučovanie – nadštandardné vybavenie				
P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 2)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Prevádzkové laboratórium	Laboratórna váha Sušiareň Exikátor Byrety Stojan Laboratórne sklo – banky erlenmayerove, titračné Navažovačky Hodinové sklíčka Kadičky Odmerné valce Kryštalizačné misky Hliníkové vysušovačky Pravítko Ostatné laboratórne sklo a pomôcky Chemikálie		1 1 1 * * * * * * * * * * * *
2.	Výrobňa varených výrobkov	Rezačka Miešačka Kuter Sponová uzavieračka Manipulačný kôš na výrobky		1 1 1 1 1
3.	Expedícia	Izotermické vozidlo		1
4.	Priestor na senzorické hodnotenie - kója	Oddelený priestor so stolom a stoličkou		2

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

1. Základné učebné priestory pre všeobecnovzdelávacie predmety

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

1. 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	-	1

		vyučujúceho)		
		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 kresliacimi 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 kresliacimi pomôckami	-			1
Skriňa	-			1
Interaktívna tabuľa	-			1
Magnetická tabuľa	-			1
Didaktické matematické pomôcky a rysovacie pomôcky (podľa potreby vyučujúceho)	-			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		