

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

NORMATÍV

MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO ZABEZPEČENIA

pre

učebný odbor
2955 H mäsiar lahôdkar

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	5
4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	5
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	6
5. Odporúčané učebné priestory	9
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	10
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie	10
6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov	10
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	10
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	11
POŽIADAVKY NA UČEBNÉ PRIESTORY A ICH VYBAVENIE PRE VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY	13

1. Základné údaje

Normatív materiálno-technického zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov štvorročného kombinovaného učebného odboru 2955 H mäsiar lahôdkar 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 2955 H mäsiar lahôdkar 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.	Lahôdkárska výrobňa
8.	Expedícia
9.	Predajňa mäsa a mäsových výrobkov
10.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok
11.	Priestor na inštruktáž

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 2955 H mäsiar lahôdkar sú potrebné: mäsiarske nohavice, mäsiarska blúza, čiapka alebo šatka, ochranná zásterka, zásterka gumotextilová biela, ochranné rukavice, protišmyková obuv, plášť biely,

ochranné puzdro na nože, ocielka, nôž na opracovanie, nôž na kostenie, jednorazové rukavice.

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 Skriňa 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 Vlhkomer Obaly - rôzne		2 1 1 1 1 *

2.	Rozrábkareň	Pracovný stôl Manipulačný vozík Prepravky s podložkami Sterilizátor nožov Elektrická brúska Digitálna váha na prepravky Závesný stojan nerezový Elektrická kotúčová píla Rámová listová píla Vpichový teplomer Fólie (na zakrytie mäsa) Papierové štítky Potravinárske farbivo modré Nádoba na triedenie odpadu Lekárnička Senzorové umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad		4 2 5 1 1 1 1 1 1 1 1 * * * 2 1 1 1 1 1 1
3.	Priestor na solenie, miešanie a chladenie	Rezačka Miešačka Masírka Kuter Rýchlokuter Výrobník ľadu Injektor Lákomer Teplomer Vlhkomer Stelizátor Kaďa na solené mäso Veľké ihly Chladiarenská jednotka Paletizačný vozík Dráhy Háky Stromčeky Manipulačný vozík Prepravky s podložkami Fólie (na zakrytie mäsa) Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 2 * 1 1 1 1 1 1 1 1 1 5 * 1 1
4.	Udiareň	Sprchovací box Udiareň Vpichový teplomer Zásobník s udiarenskou drťou Udiarenské palice Údenársky kôš Odvešovňa výrobkov		1 1 1 1 30 1 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 1
6.	Výškarovňa	Kotol 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.	Lahôdkarska výrobňa	Chladiaci box Suchý sklad potravín Regál Vlhkomer Teplomer Priestor na uskladnenie vajec Chladnička Prípravovňa (oddelená) Pracovný stôl nerezový Váha Príručná chladnička Krájacie dosky farebné (HACCP) Sada nožov Držiak na nože Nerezové nádoby Škrabky Prepravky s podložkou Nádoba na triedený odpad Nerezový dvojdrez Umývadlo, tekuté mydlo, papierové		2 1 1 1 1 1 2 1 1 * * * * * * 1 1

		utierky Kôš na odpad Priestor na tepelné opracovanie surovín (oddelený) Nerezový pracovný stôl Sporák s rúrou Digestor Kuchynský riad Krájacie dosky farebné (HACCP) Sada nožov Dvojdrez nerezový Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad Výrobňa Nerezový pracovný stôl Váha Príručná chladnička Univerzálny kuchynský robot Regál nerezový Nárezový stroj Krájač veki Kuchynský riad Sada nožov s držiakmi Krájacie dosky farebné (HACCP) Dvojdrez nerezový Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky Kôš na odpad Priestor na balenie Balička fóliová Obalový materiál Jednorázové misy, tácky a pod. Priestor na expedíciu Prepravky s podložkami Priestor na čistenie prepravných nádob Umývací box		1 1 2 1 1 * * * 1 1 1 4 1 1 1 1 1 2 1 * * * 1 1 1 1 * * * 1
8.	Expedícia mäsa a mäsových výrobkov	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
9.	Predajňa	Skladové priestory:		

	mäsa a mäsových výrobkov	Chladiaci box Regál Pracovný stôl Priestor predajne: Chladiace zariadenie, vitrína Váha kontrolná Váha digitálna Registračná pokladňa 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 Skríňa PC Kôš na odpad		2 1 1 2 1 1 1 1 * * 1 1 1 1 1 1 1 1 1
10.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok	Skríňa na čistiace a dezinfekčné prostriedky Čistiace zariadenie DDD prostriedky Stierka Kefa - kartáč Lopatka na smeti Vedro Lekárnička		1 1 * * * * * *
11.	Priestor na inštruktaž	Školská tabuľa Školská lavica Stolička Kancelársky stôl Multifunkčné zariadenie Skríňa na učebné pomôcky Učebné pomôcky		1 5 10 1 1 1 *

5. Odporúčané učebné priestory

Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre učebný odbor 2955 H mäsiar lahôdkar je laboratórium a mikrobiologické laboratórium, a pre praktické vyučovanie sú prevádzkové laboratórium, predajňa mäsových výrobkov a priestor na senzorkové 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 senzorické hodnotenie. V prevádzkovom laboratóriu sa realizuje medzioperačná a výstupná kontrola. Žiaci získajú bezprostrednú spätnú väzbu o dodržiavaní technologických postupov a kvalite výrobku. Priestor na senzorické hodnotenie – kója slúži k tomu, aby žiaci získali základy praktického senzorického 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 senzorické 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 mikrobiologické	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 Živé 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		1
		Sušiareň		1
		Exikátor		1
		Byrety		*
		Stojan		*
		Laboratórne sklo – banky erlenmayerove, titračné		*
		Navažovačky		*
		Hodinové sklíčka		*
		Kadičky		*
		Odmerné valce		*
		Kryštalizačné misky		*
		Hliníkové vysušovačky		*
		Pravítko		*
		Ostatné laboratórne sklo a pomôcky		*
Chemikálie		*		
2.	Výrobňa varených výrobkov	Rezačka		1
		Miešačka		1
		Kuter		1
		Sponová uzavieračka		1
		Manipulačný kôš na výrobky		1
3.	Lahôdkárska výrobňa	Konvektomat		1
		Fritéza		1
		Umývačka riadu		1
		Zariadenie na balenie a etiketovanie		1
4.	Expedícia	Izotermické vozidlo		1
5.	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		