

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

učebný odbor

2965 H cukrovinkár pečivár

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa
pod číslom s účinnosťou od 1. septembra 2016

Obsah

1 Základné údaje	2
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	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	10
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
7 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety	12
7.1 Základné učebné priestory	12
7.2 Základné vybavenie učebných priestorov	12
7.3 Odporúčané učebné priestory	13
7.4 Odporúčané vybavenie učebných priestorov	13

1 Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov učebného odboru 2965 H cukrovinkár - pečivár Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo, poskytujúceho stredné odborné vzdelanie Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

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.

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie podľa tohto normatívu môže škola splniť aj používaním priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti vo vlastníctve zamestnávateľa, s ktorým má škola uzatvorenú zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania na pracovisku zamestnávateľa podľa § 8 zákona o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

2 Všeobecne záväzné právne predpisy

Pri teoretickom vyučovaní a najmä praktickej príprave žiakov daného študijného 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 potravinárske komodity
- 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

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.

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.

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 2965 H cukrovinkár - pečivár sú odborná učebňa a laboratórium 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
2.	Laboratórium

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Sklad surovín a polotovarov
2.	Sklad obalov
3.	Cukrovinkárska dielňa
4.	Pečivárenská dielňa
5.	Výrobné dielne zmluvných pracovísk
6.	Priestor na čistenie pracovných nástrojov
7.	Priestor na inštruktáž
8.	Priestor na umývanie prepraviek
9.	Expedícia
10.	Hygienické a iné zariadenie /WC, umyváreň, šatne *

* Počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení – umyvární, spŕch, WC musí

byť navrhnutý 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 normovanie a prevádzku zariadení pre prípravu žiakov na povolanie.

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 2965 H cukrovinkár pečivár sú potrebné: pracovný odev a obuv (čiapka, biele tričko, biely plášť, biele nohavice, zástera pogumovaná, zdravotná obuv s protišmykovou podrážkou, tlmiče hluku, rukavice gumené aj kožené, zateplená vesta).

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

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

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.	Odborná učebňa	Školská tabuľa		1	5 10
		Premietacie plátno (interaktívna tabuľa)		1	
		Didaktická a audiovizuálna technika		1+1	
		Skriňa na učebné pomôcky		2	
		Kancelársky stôl, stolička		1+1	
		Školská lavica Stolička Kôš na odpadky		1	
		Názorné učebné pomôcky :			
		Vzorkovnica surovín		*	
		Vzorky obalových materiálov		*	
		Obrazy a prospekty strojov a zariadení		*	
		Odborné filmy a diafilmy		*	
		Receptúry a technologické postupy nových druhov výrobkov		*	
		Odborná literatúr		*	

		Učebnice odborných predmetov		*
--	--	------------------------------	--	---

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Priestor pre praktické vyučovanie je tvorený priestormi, ktoré pozostávajú z dvoch častí, a to priestoru analýzy potravín a priestoru strojno-technologického. Strojno-technologický priestor sa bližšie špecifikuje podľa konkrétneho odvetvia, potrieb trhu práce v danom regióne a zmluvných pracovísk. Stroje a zariadenia a špeciálne náradie uvedené v zozname je možné vzájomne používať a vymieňať, podľa tematických celkov a organizácie vyučovania. Ak je vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie multifunkčné t.j. spĺňa funkcie a parametre viacerých položiek, je možné takýmto vybavením tieto položky nahradiť.

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.	Sklad surovín a polotovarov (chladený, nechladený)	Suroviny		*
		Váha		1
		Stôl		1
		Regál		2
		Teplomer		1
		Vlhkomer		1
		Chladiace a mraziace zariadenie		1
		Paleta		1
2.	Sklad obalov	Obalový materiál		*
		Regál		2
		Prepravky na výrobky		*
		Paleta		2
3.	Cukrovinkárska dielňa	Pracovný stôl		2
		Mramorová doska		1
		Temperačné zariadenie		1
		Mikrovlnná rúra		1
		Chladnička		1
		Dávkovač čokolády a náplní	1	
		Formy na tabuľkovú čokoládu	1	
		Formy na čokoládové pralinky	1	
		Kovová špachtľa		2
		Fólie na tvarovanie čokolády		*
		Fólie na dekorovanie		*

		čokoládových výrobkov		
		Misky, nádoby, miešadlá, drobné pomôcky		*
		Formy na duté čokoládové výrobky		3
		Máčací, poťahovací stroj		1
		Mixér		1
		Šľahač		1
		Univerzálny duplikátorový varný stroj na varenie náplní a nečokoládových hmôt		1
		Krájač na nugát		1
		Rámčeky na nugát		5
		Formy na nečokoládové cukrovinky		5
		Chladiaci stôl		1
		Hnetáč		1
		Sádrové odliatky na negatívne tvary		*
		Karátko naplnené škrobovým púdrom		5
		Umelohmotné podložky	1	
		Dražovací kotol		1
		Vedro		2
		Naberačky		5
		Regál		2
		Skrinka		2
		Teplomer na cukrový rozvar		1
		Miešačka s teplomerom		1
		Set na máčanie		1
		Šablóny na dekoračné čokolády		3
		Škrabka na čokoládové hobliny		3
		Váha		1
4.	Pečivárenská dielňa	Pozostáva z troch častí: Teplá dielňa Priestor na prípravu náplní Studená dielňa		
	Teplá dielňa	Váha Pracovný stôl Univerzálny mixér Miesiaci stroj s pevnou, alebo mobilnou diežou Šľahací stroj		1 2 1 1 1

		Rozvaľovací stroj Mlynček Pec Plechý na pečenie Vozík na odkladanie plechov Pevný odkladací regál na plechy		1 1 1 10 2 1
	Priestor na prípravu náplní	Šlahací stroj s príslušenstvom Univerzálny mixér Varné zariadenie Pracovný stôl Váha		1 1 1 2 1
	Studená dielňa	Pracovný stôl Váha Ručný šľahač Temperovacia vaňa na polevu Umývadlo Stojan s papierovými utierkami Nádoba na tekuté mydlo Nádoba na dezinfekčné prostriedky Regál na hotové výrobky Vybavenosť dielne – pracovné pomôcky: Lopatky na suroviny Zmeták Špachtľa Stierka Kotlík Misky Odmerné nádoby Varešky, naberačky, ostatné drobné pomôcky Sito Pravítko Vrecúško na striekanie cesta Sada drezírovacích trubičiek Sada vypichovačov Sada foriem na trvanlivé pečivo Valček hladký Šablóny Radielko hladké Radielko vrúbkované Štetec na mašľovanie Rozotierací nôž Hustomer Teplomer Odkvapkávacia mriežka		2 1 1 1 1 1 1 1 1 2 5 2 5 10 2 * 3 * 2 3 * 2 2 2 5 * 3 3 5 5 1 1 1
5.	Výrobné dielne zmluvných	Váha na príjme kakaových bôbov a iných surovín		

pracovísk	Priestory na výrobu čokoládových hmôt, kakaového masla a kaka	Čistiaci a triediaci stroj		
		Debakterizátor		
		Pražič		
		Drviace a odšupkovacie zariadenie		
		Mlyny na kakaovú drvinu		
		Zariadenia na zjemňovanie a zušľachtovanie kakaovej hmoty		
		Lis na kakaové maslo		
		Zariadenia na uchovávanie kakaového masla		
		Drvič kakaových výliskov		
		Mlyn na kakaový prášok		
		Balička na kakaový prášok		
		Hnetáč na čokoládovú hmotu		
		Valcovacia stolica		
		Zariadenie na zušľachtovanie čokoládovej hmoty		
			Priestory na výrobu čokolády a čokoládových cukrovínek	Temperačný stroj
Tvarovací stroj na výrobu tabuľkovej čokolády neplnenej, plnenej, s prísadami				
Tvarovací stroj na výrobu formovaných čokoládových výrobkov				
Zariadenia na prípravu dezertných hmôt				
Máčací stroj				
Dražovací stroj				
Tvarovací stroj na tvarovanie vložiek máčaných výrobkov				
Hnetací stroj				
Mixér				
Šľahač				
Dražovací kotol				
Baliace stroje na čokoládové výrobky				
Varný stroj na náplne				
	Priestory na výrobu nečokoládových cukrovínek			Univerzálny varný stroj na nečokoládové hmoty
		Hnetáč		
		Mixér		
		Šľahač		
		Chladiaci stôl		
		Tvarovací stroj na nečokoládové cukrovinky s príslušenstvom		
		Baliace zariadenie na		

		nečokoládové cukrovinky		
	Priestory na výrobu trvanlivého pečiva	Strojné zariadenia na prípravu ciest		
		Strojné zariadenia na tvarovanie ciest		
		Strojné zariadenia na pečenie trvanlivého pečiva		
		Strojné zariadenia na úpravu po pečení- plniace		
		Strojné zariadenia na úpravu po pečení- máčacie		
6.	Priestory na čistenie pracovných nástrojov	Umývací box s teplou a studenou vodou		1
		Čistiace prostriedky		*
		Umývací nerezový dvojdrez s teplou a studenou vodou		1
		Kovový regál na pracovné nástroje		1
		Stojan na sušenie		1
		Hasiaci prístroj		1
7.	Priestor na inštruktáž	Školská tabuľa		1
		Školská lavica		5
		Stolička	1	
		Kancelársky stôl		1
		Počítač s pripojením na internet		1
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Kôš na odpad		1
8.	Priestor na umývanie prepraviek	Umývací box s teplou a studenou vodou		1
		Čistiace prostriedky		*
9.	Expedícia	Regál na hotové výrobky		3
		Manipulačný stôl		2
		Prepravky		10
		Pojazdné podložky pod prepravky		2
		Chladnička, chladiaci box		1
		Stolová váha		1
		Hasiaci prístroj		1
		Rukavice		*
		Utierky na ruky		*
		Kôš na odpadky		1

5 Odporúčané učebné priestory

Učebný odbor 2965 H cukrovinkár pečivár **disponuje/nedisponuje** nadštandardnými učebnými priestormi. V teoretickom vyučovaní je doplnené základné vybavenie odbornej učebne o nadštandardné vybavenie. Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre učebný odbor 2965 H cukrovinkár pečivár sú mikrobiologické laboratórium a priestor na senzorické hodnotenie. Uvedenými učebnými priestormi sa skvalitní výučba a odborná príprava žiakov študijného 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
1.	Laboratórium mikrobiologické

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú priestor na senzorické hodnotenie. 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
1.	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. 7

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 5)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Laboratórium mikrobiologické	Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne		5
		Analytické váhy		1
		Termostat		1
		Sterilizačné zariadenie		1
		Chladnička		1
		Pomôcky / laboratórne sklo, drobná technika, chemikálie, živné pôdy...../		*
		Elektrický varič		1
		Skriňa na pomôcky		1
		Kancelársky stôl, stolička		1+1
		Umývadlo s výlevkou		1
		Mikroskop		5
		Kôš na odpadky		1
		Umývadlo		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. 8

Praktické vyučovanie – nadštandardné vybavenie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 6)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Kója	Oddelený priestor so stolom a stoličkou		1

7 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety

7.1 Základné učebné priestory

Tabuľka č. 9

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

7.2 Základné vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č.10

P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 9)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			Žiaka	Skupinu
1.	Učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa predmetov)	-	1
		Nástenka	-	1
2.	Telocvičňa	Rebrina	-	8
		Tyč na šplhanie	-	2
		Lano na šplhanie	-	2
		Kruhy	-	1
		Hrazda	-	1
		Lavička	-	6
		Karimatka	1	-
		Žinenka	-	6
		Švihadlo	1	-
		Švédska debna	-	2
		Koza	-	1
		Odrazový mostík	-	1
		Volejbalová konštrukcia	-	1
		Volejbalová sieť	-	1
		Volejbalová lopta	-	8
		Basketbalová konštrukcia s doskou a košom	-	2
		Basketbalová lopta	-	8
		Futbalová/hádzanárska brána	-	2
		Futbalová lopta	-	8
		Stopky	-	1
		Meracie pásmo	-	1
		CD (DVD) prehrávač s reproduktormi	-	1
Učebné pomôcky (obrazový materiál, videozáznamy, dataprojektor, počítač, netradičné náčinie a i. podľa potrieb výučby)	-	1		
Skrinka pre audiovizuálnu techniku	-	1		

7.3 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.

Tabuľka č. 11

P. č.	Názov učebného priestoru
1.	Fyzikálna učebňa
2.	Chemická učebňa
3.	Jazyková učebňa
4.	Multimediálna učebňa
5.	Matematická učebňa

7.4 Odporúčané vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č. 12

P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 11)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Fyzikálna učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Pracovný stôl pre žiaka	1	-
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook /stolový počítač	-	1
		Notebook	1	15
		Prístup na internet	1	-
		Zdroj napätia a prúdu	-	1
		USB kľúč	-	2
2.	Chemická učebňa	Laboratórne stoly	1	-
		Skrine na uskladnenie chemikálií	-	2
		Skrine na uskladnenie pomôcok	-	2
		Digestor na prácu s prchavými látkami	-	1
		Kameninové umývadlo	-	4
		Plynový horák		8
		Periodická tabuľka chemických prvkov - nástenná	-	1
		USB kľúč	-	2
		Ochranné pracovné plášte	1	-
		Ochranné pracovné rukavice	1	-
		Ochranné okuliare	1	-
		Ochranný štít	-	1

		Lekárnička	-	1
		Hasiaci prístroj	-	1
		Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
3.	Jazyková učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Notebook	1	15
		CD prehrávač/DVD prehrávač*	-	1
		Slúchadlá	1	-
		Prístup na internet	1	-
		USB kľúč	-	2
4.	Multimediálna učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Notebook	1	15
		Reproduktory**	-	2
		Multifunkčné zariadenie	-	3
		USB kľúč	1	-
		Kamera	-	1
Prístup na internet	1	-		
Veľkoplošný TV 3 D + DVD ****	-	1		
5.	Matematická učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Magnetická tabuľa	-	1
		Učebné matematické pomôcky a rysovacie pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1

	Notebook/stolový počítač	-	1
	Notebook	1	15
	Prístup na internet	1	-
	Matematický softvér	-	1
	USB kľúč	-	2
	Čítacie zariadenie (kamera)	-	1
	Audio systém	-	1

*Prípadne iný audio systém podľa potrieb a ekonomických možností školy.

**V prípade, že nie sú integrované v rámci PC.

*** podľa ekonomických možností školy