

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

NORMATÍV

MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO ZABEZPEČENIA

pre

učebný odbor
2977 H cukrár kuchár

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	5
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	5
5. Odporúčané učebné priestory	10
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	11
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie	11
6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov	11
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	11
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	12
POŽIADAVKY NA UČEBNÉ PRIESTORY A ICH VYBAVENIE PRE VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY	15

1. Základné údaje

Normatív materiálno-technického zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov štvorročného kombinovaného učebného odboru 2977 H cukrár kuchár 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
- Potravinový kódex a príslušné vyhlášky
- 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 2977 H cukrár kuchár 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 surovín
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec
3.	Cukrárska dielňa
4.	Kuchárska dielňa/Cvičná kuchyňa
5.	Priestor na umývanie náradia a pomôcok
6.	Priestor na uskladnenie obalového materiálu
7.	Expedícia
8.	Priestor na umývanie prepraviek
9.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok
10.	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 2977 H cukrár kuchár sú potrebné: biele bavlnené tričko/plášť, nohavice, rondón, zástera, pokrývka hlavy, zdravotná protišmyková obuv, 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		1
		Multifunkčné zariadenie		1
		Skriňa na učebné pomôcky		2
		Vzorky základných surovín		*
		Schémy a prospekty		1
		Surovinové normy		*
		Katalógy, odborná literatúra		*
		Pomôcky na aranžovanie a predaj		*
		Kancelársky stôl, stolička		1+1
		Školská lavica		5
		Stolička		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 surovín	Suroviny	*
		Váha do 100 kg	1
		Stolová váha (digitálna)	1
		Chladnička, mraznička	1+1
		Manipulačný vozík	1
		Palety	*
		Regály	1
		Stôl	1
		Vlhkomer	1
Teplomer	1		
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec	Chladnička	1
		Stôl	1
		Nádoba na škrupiny	1
		Umývadlo	1
3.	Cukrárska dielňa	Pozostáva z troch častí:	
		- Teplá dielňa	
		- Priestor na varenie krémov	
		- Studená dielňa	
		<u>Teplá dielňa</u>	
		Cukrárska pec	1
		Šľahač stroj s prídavným zariadením	1
		Univerzálny mixér	1
		Elektrická /plynová/ stolica	1
		Pojazdná trojnožka pod kotle	1
		Vozíky na odkladanie plechov	2
		Pevné odkladacie regály na plechy	1
		Stolná váha	1
		Pracovný stôl	2
		<u>Priestor na varenie krémov</u>	
		Šľahač stroj s prídavným zariadením	1
		Pracovný stôl	1
		Varné zariadenie	1
		<u>Studená dielňa</u>	
		Ručný šľahač	1
		Pracovný stôl	2
		Stolná váha	1
		Temperovacia vaňa na polevu	1
		Umývadlo na umývanie rúk	1
		Stojan s papierovými utierkami	1
		Nádoba na tekuté mydlo	1
		Nádoba na dezinfekčné prostriedky	1
		Regál na uloženie hotových výrobkov	1
		<u>Vybavenosť dielní –pracovné pomôcky</u>	
		Kotlíky	2

		Misky		*
		Odmerné nádoby		3
		Varešky, stierky, naberačky a ostatné drobné pomôcky		*
		Sito jemné		2
		Sito hrubé		2
		Otvárač na konzervy		1
		Pravítko		3
		Vrecko na striekanie		*
		Sada trubičiek na striekanie		2
		Sada ručných vypichovačov na čajové pečivo		2
		Sada ručných vypichovačov na model hmotu		1
		Pomôcky na modelovanie		*
		Valček hladký /veľký, stredný/		5
		Valček vrúbkovaný /ozdobný/		1
		Plechky na pečenie		*
		Rôzne druhy foriem		*
		Šablóny na laskonky		*
		Trubičky na listové cesto /kovové/		60
		Košičky na linecké cesto /kovové		60
		Krájacie radielka hladké		3
		Krájacie radielka vrúbkované		3
		Delič tort		1
		Strúhadlo ručné		2
		Lopatka na suroviny		5
		Štetec na mašľovanie		5
		Rozotierací nôž na šľahané hmoty		5
		Pílkový nôž		5
		Hustomer a teplomer na meranie cukr. roztokov		1+1
		Odkvapkavacia mriežka na nádoby		1
4.	Kuchárska dielňa/cvičná kuchyňa	Tepelné zdroje:		
		Elektrická univerzálna platňa(panvica)		2
		Gril		1
		Ponorný vyprážač – fritéza		1
		Konvektomat		1
		Pracovné stroje a zariadenia:		
		Nárezový stroj		1
		Univerzálny kuchynský robot		1
		Kuchynská váha		1
		Mikrovlna rúra		1
		Elektrický šľahač		1
		Ponorný mixér		1
		Ostatné zariadenia:		
		Chladnička		1
		Mraznička		1
		Pracovné stoly a police:		

	Stôl na spracovanie zeleniny	1
	Stôl na úpravu mäsa a rýb	1
	Stôl prípravu múčnych jedál	1
	Stôl na prípravu jedál	1
	Police na kuchynský riad	2
	Drez nerezový	1
	Umývadlo	1
	<u>Vybavenosť dielne –pracovné pomôcky</u>	
	Hrnce s pokrievkou AKV do 4 l	10
	Hrnce s pokrievkou AKV nad 4 l	4
	Kastróly s pokrievkou AKV do 4 l	2
	Kastróly s pokrievkou AKV nad 4 l	1
	Sady pekáčov	4
	Sady plechov	6
	Sady panvíc	6
	Panvice na lievance	4
	Formy na tvarovanie	2
	Zapekacie misky	2
	Pracovné dosky na spracovanie cesta	2
	Valček na cesto	2
	Koliesko na krájanie cesta	2
	Krájač na pizzu	2
	Sady mís na studené jedlá - rôzne rozmery	6
	Sady misiek na potraviny AKV	8
	Kotlík na šľahanie	1
	Mlynček - na mletie mäsa	1
	- na mak	1
	- na orechy	1
	Strúhadlá (rôzne druhy)	4
	Dosky rôznej veľkosti (na mäso, zeleninu, ostatné)	8
	Tlčik na naklepávanie mäsa	2
	Ocielka	1
	Sekáč na mäso	1
	Vidličky kuchynské	4
	Sady nožov	6
	Naberačky	4
	Škrabky na zemiaky a zeleninu	2
	Kuchársky teplomer	1
	Špikovacia ihla	2
	Lis na cesnak	2
	Nožnice na hydinu	2
	Kliešte na obracanie	2
	Kuchárska pinzeta dlhá	2
	Metličky na ručné šľahanie	2
	Otvárač univerzálny	2
	Sady tanierov (1 sada po 6 ks)	10
	Bujónové šálky s podšálkou	10

		Misky na šalát s podšálkou	10
		Misky na kompót s podšálkou	10
		Teriny	2
		Omáčniky	2
		Lis na zemiaky	1
		Lis na citrón	1
		Odmerky	2
		Otvárač konzerv	2
		Stierka	4
		Varechy – rôzne veľkosti	10
		Štetec na potieranie	3
		Sitká – rôzne veľkosti	8
		Sitká na pretláčanie halušiek	2
		Cedník - špicák	3
		Lieviky - rôzne	3
		Sito na múku	1
		Obracačky	4
		Dierované naberačky	2
		Krájač - na vajcia	2
		- na hranolky	1
		Mriežka na zemiaky	2
		Sady formičiek - vykrajovačov	*
		Porcovačka na zmrzlinu	2
		Vrecká na zdobenie	*
		Sady príborov (1sada z každého druhu po 6 ks)	10
		Chňapky na riad	*
		Nástenné hodiny	1
		Minútkové hodiny	1
5.	Priestor na umývanie náradia a pomôcok	Umývací nerezový dvojdres s teplou a studenou vodou	1
		Výlevka na odpadovú vodu	1
		Kovový regál na riad	1
		Stojan na sušenie	1
		Skrinka na čistiace a dezinfekčné prostriedky + materiál	1
6.	Priestor na uskladnenie obalov	Regál na obalový materiál	1
		Prepravky na výrobky	10
		Obaly, baliaci papier, papier na pečenie	*
7.	Expedícia	Chladiaci box	1
		Regál na hotové výrobky	1
		Manipulačný stôl	1
		Stolová váha	1
		Manipulačné vozíky	2
		Utierky na ruky	*
		Baliaci stroj	1
		Rukavice	*
		Vlhkomer a teplomer	1
8.	Priestor na	Umývací box s teplou a studenou	1

	umývanie prepraviek	vodou Čistiace prostriedky		*
9.	Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok	Skriňa na čistiace a dezinfekčné prostriedky Čistiace a dezinfekčné prostriedky Utierky Prachovky a handry Metla Nádoby na mechanickú očistu Nádoby na dezinfekciu Lopatka na smeti Výlevka		1 * * * 2 3 3 2 1
10.	Priestor na inštruktáž	Školská tabuľa Školská lavica Stolička Kancelársky stôl Počítač Skriňa na učebné pomôcky Kôš na odpadky		1 5 10 1 1 1 1

5. Odporúčané učebné priestory

Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre učebný odbor 2977 H cukrár kuchár je laboratórium, mikrobiologické laboratórium a učebňa stolovania a pre praktické vyučovanie sú prevádzkové laboratórium, dielne na špeciálne techniky 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
3.	Učebňa stolovania - stolovňa

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú prevádzkové laboratórium, dielne na špeciálne techniky 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. V dielňach na špeciálne techniky sa žiaci naučia

modelovať a špeciálne techniky s karamelom, perníkom, čokoládou. Priestor na senzoričné hodnotenie – kója slúži k tomu, aby žiaci získali základy praktického senzoričného 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.	Dielňa – špeciálne techniky karamel
3.	Dielňa – špeciálne techniky čokoláda, perníky, modelovanie
4.	Priestor na senzoričné 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...../		1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 *

		Lupa Elektrický varič Skríňa na učebné pomôcky Priestor na chemikálie Nádoby na odpady Umývadlo		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		1 5 1 1 1 1 * 1 1 1+1 1 5 1 1 *
3.	Odborná učebňa	Premietacie plátno (interaktívna tabuľa/		1
4.	Učebňa stolovania/Stolovňa	Nábytok: Stoly reštauračné Stoličky reštauračné čalúnené Servírovací stôl – keridón Pracovný stôl skriňový s poličkami Reštauračný inventár: (poháre, šálky, podšálky, džbány, kanvičky, tanier, príbory, naberáčky) Malý stolový inventár: (soľničky, koreničky, karafínky, vázičky, svietniky) Reštauračná bielizeň: (príručník, obrus, naperón, sukňa) Pomocný inventár: (tácky, podnosy...) Flambovací vozík Presso stroj na prípravu kávy Barmanská súprava		3 10 1 1 * * * * 1 1 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.	Cukrárska dielňa – studená dielňa	Poťahovací stroj na čokoládu		1
		Melanžér		1
		Rozvaľovací stroj		1
		Stolový univerzálny šľahač		1
		Malý výrobnik zmrzliny		1
2.	Kuchárska dielňa (Cvičná kuchyňa)	Umývačka riadu		1
		Varný kotol		1
		Šokér		1
3.	Expedícia	Krájač na chlieb		1
		Klipovačka		1
		Režón		1
		Shafing		2
		Rozvozné vozidlo		1
4.	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		*
5.	Dielňa na špeciálne techniky – karamel	Pracovný stôl		2
		Mramorový stôl /leštený mramor/		2
		Silikónové podložky		2
		Kovová špachtľa /na tvarovanie karamel. hmoty/		2
		Podstavec z plexiskla		2
		Infralampa na nahrievanie karamelovej hmoty		1
		Elektrický /plynový/ sporák		2

		Liehový kahan Ventilátor Plynový horák Opletený teplomer so stupnicou 170° C Varná nádoba medená Gumené rukavice Mikrovlnná rúra na nahrievanie karamel. hmoty Pomôcky na fúkané druhy výrobkov z vareného karamelu Silikónové formy Ochranný box zo špeciálneho skla Kompresor na farbenie		2 1 2 2 2 * 1 * * 2 1
6.	Dielňa na špeciálne techniky – čokoláda, perníky, modelovanie	Pracovný stôl Stoličky Miesiaci stroj na prípravu perníkového cesta Kompresor Nádoba na odležanie perníkového cesta Prikrývky cesta Plech na pečenie Stolná váha Pec elektrická/plynová/ Pomôcky na tvarovanie, modelovanie, zdobenie/valček, mikrotén. vrecká,/ Obalový materiál Baliace zariadenie Mramorová doska Temperovacie zariadenie Mikrovlnná rúra Chladnička Špeciálne formy, pomôcky a materiály Sada pomôcok na modelovanie a farbenie Misky, nádoby, miešadlá, ostatné drobné pomôcky		2 10 1 1 1 1 * 10 1 1 * * 1 1 1 1 1 * *
7.	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.	Telocvičňa

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.	Telocvičňa	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 všeobecno-vzdelávacích 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.	Chemické laboratórium
2.	Jazykové laboratórium

3.	Multimediálna učebňa
4.	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.	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 vyučujúceho)	-	1
		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