

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

**NORMATÍV  
MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO  
ZABEZPEČENIA**

pre

učebný odbor

**2978 H cukrár pekár**

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy výskumu a športu Slovenskej republiky dňa .....  
2012 pod číslom ..... s platnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc 1. ročníkom

## Obsah:

	<b>Strana</b>
1. Základné údaje	3
2. Všeobecne záväzné právne predpisy	3
3. Základné učebné priestory	3
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	6
5. Odporúčané učebné priestory	9
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	9
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie	9
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	10
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 2978 H cukrár pekár 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 učebni 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

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 výuč-

by učebného odboru 2978 H cukrár pekár 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 sprch 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
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec
3.	Cukrárska dielňa
4.	Pekárska dielňa
5.	Priestor na umývanie náradia a pomôcok pre cukrársku a pekársku dielňu
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 inštrukťáž

## 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 2978 H cukrár pekár sú potrebné: biele bavlnené tričko/plášť, nohavice, 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
2.	Laboratórium	Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne		5
		Umývadlo s výlevkou		1
		Priestor na váženie		1
		Technické váhy		1
		Analytické váhy		1
		Muflová pec		1
		Elektrická sušiareň		1
		Destilačné zariadenie		1
		Exsikátor		1
		Mikroskop		1
		Pomôcky /laboratórne sklo, drobná laboratórna technika...../		*
		Lupa		1
		Elektrický varič		1
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Priestor na chemikálie		1
		Nádoby na odpady		1
Umývadlo		1		

## 4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 4

P. č. priestoru	Názov priestoru	Praktické vyučovanie		
		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 Stolová váha (digitálna) Chladnička, mraznička Manipulačný vozík Palety Regály Stôl Vlhkomer Teplomer		* 1 1 1+1 1 * 1 1 1 1
2.	Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec	Chladnička Stôl Nádoba na škrupiny Umývadlo		1 1 1 1
3.	Cukrárska dielňa	<b>Pozostáva z troch častí:</b> - Teplá dielňa - Priestor na varenie krémov - Studená dielňa <b>Teplá dielňa</b> Cukrárska pec Šľahací stroj s prídavným zariadením Univerzálny mixér Elektrická /plynová/ stolica Pojazdná trojnožka pod kotle Vozíky na odkladanie plechov Pevné odkladacie regály na plechy Stolná váha Pracovný stôl <b>Priestor na varenie krémov</b> Šľahací stroj s prídavným zariadením Pracovný stôl Varné zariadenie <b>Studená dielňa</b> Ručný šľahač Pracovný stôl Stolná váha Temperovacia vaňa na polevu Umývadlo na umývanie rúk Stojan s papierovými utierkami Nádoba na tekuté mydlo Nádoba na dezinfekčné prostriedky Regál na uloženie hotových výrobkov		1 1 1 1 1 1 2 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

		<b><u>Vybavenosť dielni –pracovné pomôcky</u></b>		
		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
		Sáčok 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
		Plechý 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
<b>4.</b>	<b>Pekárska dielňa</b>	Stolová váha		2
		Miesiaci stroj s pevnou alebo mobilnou diežou		1
		Šlahací stroj		1
		Deliaci stroj		1
		Rožkový stroj		1
		Kysiareň		1
		Pekárska pec		1
		Rozvaľovací stroj		1
		Mlynček na strúhanku		1
		Zariadenie na mletie orechov, maku		1
		Plechý na pečenie		10
		Vozík na odkladanie plechov		1
		Pracovný stôl		1

		Ošatky (košíky) na chlebové cesto		20
		Vozík na ošatky		1
		<b><u>Vybavenosť dielne –pracovné pomôcky</u></b>		
		Formy- na chlieb, bábovky a pod.		20
		Pomôcky na tvarovanie (kotúčové nože, raznice, vypichovače)		*
		Sitká na osievanie a posýpanie		3
		Lopatky na suroviny		5
		Teplomer na cesto		1
		Zmeták malý		2
		Špachtľa na čistenie stolov, plechov		5
		Stierky (karty plastové)		10
		Sádzacia lopata drevená		1
		Valček na cesto		5
		Radielka		3
		Nože (rôzne veľkosti/		10
		Nože na bagety		2
		Drezírovacie vrecká s trubičkami		5
		Štetce na potieranie výrobkov		5
		Vlažiace kefy		2
		Lievik		2
		Nádoby – nerezové hrnce rôzne veľkosti (misky, odmerky, taniere, a pod.)		*
		Pravítko		3
		Koše na odpad		3
		Ochranné rukavice (k peci, manipulačné )		2
		Utierky na riad		10
		Umývadlo		1
		Stojan s papierovými utierkami		1
		Nádoba na tekuté mydlo		1
		Nádoba na dezinfekčné prostriedky		1
		Papier (pečenie, balenie)		*
<b>5.</b>	<b>Priestor na umývanie náradia a pomôcok</b>	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
<b>6.</b>	<b>Expedícia</b>	Regál na hotové výrobky		1
		Manipulačný stôl		1
		Prepravky ( na chlieb, na pečivo)		10
		Manipulačné vozíky		2
		Stolová váha		1
		Baliaci stroj		1
		Rukavice		10
<b>7.</b>	<b>Priestor na</b>	Umývací box s teplou a studenou		1



	<b>umývanie prepraviek</b>	vodou Čistiace prostriedky		*
<b>8.</b>	<b>Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok</b>	Skriňa na čistiace a dezinfekčné prostriedky Čistiace a dezinfekčné prostriedky Prachovky, utierky, handry Kefa - kartáč Lopatka na smeti Metla, zmeták Vedro		1 * * * * * 1
<b>9.</b>	<b>Priestor na inštruktáž/denná miestnosť</b>	Školská tabuľa Školská lavica Stolička Kancelársky stôl Multifunkčné zariadenie Skriňa na učebné pomôcky		1 5 10 1 1 1

## 5. Odporúčané učebné priestory

Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre učebný odbor 2978 H cukrár pekáč je mikrobiologické laboratórium, a pre praktické vyučovanie sú prevádzkové laboratórium, dielne na špeciálne techniky a priestor na sensorické 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 – <b>odporúčané</b>
1.	Laboratórium mikrobiologické

### 5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú prevádzkové laboratórium, dielne na špeciálne techniky 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. V dielňach na špeciálne techniky sa žiaci naučia modelovať a špeciálne techniky s karamelom, perníkom, čokoládou. 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 – <b>odporúčané</b>
1.	Prevádzkové laboratórium

2.	Dielňa – špeciálne techniky karamel
3.	Dielňa – špeciálne techniky čokoláda, perníky, modelovanie
4.	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

P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. Č. 1)	Teoretické vyučovanie		
		Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	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		1 5 1 1 1 1 *  1 1 1+1 1 5 1 1 *
2.	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. 6.2

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
2.	Pekárska dielňa	Preosievací stroj		1
		Stopkysiareň		1
		Lúhovacie zariadenie		1
		Varná stolička		1
		Plnička		1
		Mikrovlnná rúra		1
		Parná komora		1
		Chladiace, mraziace zariadenie na polotovary		1
		Zásobníky a dávkovače surovín		1
		Temperovacie zariadenie na čokoládu		1
		Fritéza na šišky		1
		Čistička plechov		1
		Plech - dierkované, bagetové, tyčinkové, hamburgerové, vlnité		5
		3.	Expedícia	Krájač na chlieb
Klipovačka				1
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		*		
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		2
		Ventilátor		1
		Plynový horák		2
		Opletený teplomer so stupnicou 170° C		2
		Varná nádoba medená		2
		Gumené rukavice		*
		Mikrovlnná rúra na nahrievanie karamel. hmoty		1
		Pomôcky na fúkané druhy výrobkov z vareného karamelu		*
		Silikónové formy		*
		Ochranný box zo špeciálneho skla		2
		Kompresor na farbenie		1
<b>6.</b>	<b>Dielňa na špeciálne techniky – čokoláda, perníky, modelovanie</b>	Pracovný stôl		2
		Stoličky		10
		Miesiaci stroj na prípravu perníkového cesta		1
		Kompresor		1
		Nádoba na odležanie perníkového cesta		1
		Prikrývky cesta		1
		Plechý na pečenie		*
		Stolná váha		10
		Pec elektrická/plynová/		1
		Pomôcky na tvarovanie, modelovanie, zdobenie/valček, mikrotén. vrecká./		*
		Obalový materiál		
		Baliace zariadenie		*
		Mramorová doska		1
		Temperovacie zariadenie		1
		Mikrovlnná rúra		1
		Chladnička		1
		Špeciálne formy, pomôcky a materiály		1
		Sada pomôcok na modelovanie a farbenie		*
				*
		Misky, nádoby, miešadlá, ostatné drobné pomôcky		*
<b>7.</b>	<b>Kója</b>	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.	Fyzikálna učebňa
3.	Chemické laboratórium
4.	Jazykové laboratórium
5.	Multimediálna učebňa
6.	Matematická učebňa
7.	Telocvičňa

Ak škola nevyučuje niektorý zo všeobecnovzdelávacích predmetov, pre ktorý je v normatíve vymedzený príslušný vyššie uvedený učebný priestor, učebňa pre tento vyučovací predmet nie je súčasťou normatívu pre daný odbor.

**2. Základné vybavenie učebných priestorov pre všeobecnovzdelávacie predmety**

**Tabuľka č. 2**

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.	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
		Reproduktor	-	1
2.	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
Chemické laboratórium	Laboratórne stoly	1	15	
	Skrine na uskladnenie chemikálií	-	4	

3.		Digestor na prácu s prchavými látkami	-	1
		Kameninové umývadlo	-	4
		Plynové horáky	-	8
		Lekárnička	-	1
		Hasiaci prístroj	-	1
		Laboratórne pomôcky podľa potreby		
4.	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 + USB kľúč	1	15
		Audio systém	-	1
		Slúchadlá	1	16
		Prístup na internet	1	16
5.	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	-	1
		USB kľúč	1	15
		Prístup na internet	1	16
6.	Matematická učebňa	Katedra	-	1
		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 + USB kľúč	1	15

		<b>Prístup na internet</b>	<b>1</b>	<b>16</b>
		<b>Matematický softwer</b>	-	<b>1</b>
		<b>Meotar</b>	-	<b>1</b>
<b>7.</b>	<b>Telocvična</b>	<b>Rebrina</b>	-	<b>8</b>
		<b>Tyč na šplhanie</b>	-	<b>2</b>
		<b>Lano na šplhanie</b>	-	<b>2</b>
		<b>Kruhy</b>	-	<b>1</b>
		<b>Hrazda</b>	-	<b>1</b>
		<b>Lavička</b>	-	<b>6</b>
		<b>Didaktické pomôcky (podľa potreby vyučujúceho)</b>	-	<b>1</b>
		<b>Skrinka pre audiovizuálnu techniku</b>	-	<b>1</b>