

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

NORMATÍV

MATERIÁLNO-TECHNICKÉHO A PRIESTOROVÉHO ZABEZPEČENIA

pre

študijný odbor

2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín

Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa
číslo s účinnosťou od 1.septembra 2015.

pod

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	7
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	7
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie.....	7
6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov	7
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	8
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	8

1. Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov trojročného pomaturitného vyššieho odborného štúdia odboru 2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín. Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo, poskytujúceho úplne vyššie odborné vzdelanie tak, ako sa uvádza v platnej ISCED 5B. 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 kvalitné a plnohodnotné 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. Podmienky sa uvádzajú v zákone č. 184/2009 Z. z. § 11 ods.2 písmeno b).

Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie podľa tohto normatívu môže škola splniť aj používaním materiálno-technického a priestorového zabezpečenia vo vlastníctve inej fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola uzatvorenú písomnú dohodu o uskutočňovaní odborného vzdelávania žiakov podľa § 43 ods. 12 Školského zákona alebo podľa § 5 ods. 2 a ods. 3 písm. g) zákona o odbornom vzdelávaní, ak táto dohoda obsahuje aj jeho presne špecifikovaný rozsah.

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 učebni teoretickej výučby a najmä praktickej prípravy učebného odboru. Je potrebné sa riadiť predovšetkým nižšie uvedenými zákonmi:

- Zákon o potravinách v znení neskorších predpisov,
- 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 EU, 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 ochrany 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 štandardami príslušného ŠVP a špecifik študijného odboru 2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín, sú odborná učebňa pre vyučovanie odborných predmetov, jazyková učebňa pre odbornú jazykovú prípravu, laboratórium, laboratórium mikrobiologické, špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z hygieny a technológie mäsa, špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z hygieny a technológie mlieka, ktoré vyhovujú všeobecne záväzným právnym predpisom.

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa pre vyučovanie odborných predmetov
2.	Jazyková učebňa pre odbornú jazykovú prípravu

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Laboratórium
2.	Laboratórium mikrobiologické
3.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z hygieny a technológie mäsa
4.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z hygieny a technológie mlieka

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, ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy vo svojom odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov. Pre študijný odbor 2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín je potrebný pracovný plášť.

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

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 3

P. č. priestoru	Teoretické vyučovanie			
	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	Školská tabuľa		1

	učebňa pre vyučovanie odborných predmetov	Multifunkčné zariadenie		1
		Dataprojektor		1
		Stropný držiak na dataprojektor		1
		Počítač		1
		Pripojenie na internet		1
		Pracovné miesto žiaka	1	
		Školská stolička	1	
		Kancelársky stôl		1
		Kancelárska stolička		1
		Skriňa/regál na učebné pomôcky		1
		Odborná literatúra		*
		Učebné pomôcky pre odborné predmety		*
		Prospekty/obrazy (podľa potreby výučby)		*
		2.	Jazyková učebňa pre odbornú jazykovú prípravu	Interaktívna tabuľa
PC s príslušenstvom				1
Notebook	1			
USB kľúč	1			
Slúchadlá	1			1
Mikrofón	1			
Tlačiareň				1
Dataprojektor				1
Stropný držiak na dataprojektor				1
Prístup na internet				1
Skriňa/regál na učebné pomôcky				1
Kancelársky stôl				1
Kancelárska stolička				1
Pracovné miesto žiaka	1			
Školská stolička	1			

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 4

P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 2)	Praktické vyučovanie		
		Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Laboratórium	Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne		5
		Umývadlo s výlevkou		1
		Termostat		1
		Priestor na váženie		1
		Chladnička		1
		Technické váhy		1
		Analytické váhy		1
		Muflová pec		1
		Elektrická sušiareň		1
		Destilačné zariadenie		1
		Exsikátor		1
		Mikroskop		1

		Pomôcky /laborátorne sklo, drobná laborátorna technika...../ Lupa Elektrický varič Skríňa na učebné pomôcky Priestor na chemikálie Nádoby na odpady Umývadlo Postery postupov Osobné ochranné pomôcky Chemické suroviny		* 1 1 1 1 1 1 * * *
2.	Laboratórium mikrobiologické	Školská tabuľa Pracovné stoly laborátorne 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 Postery postupov Osobné ochranné pomôcky Chemické suroviny Mikroskopické preparáty		1 5 1 1 1 1 * 1 1 1+1 1 5 1 1 * * * * * *
3.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia hygieny a technológie mäsa	Školská tabuľa Pracovné stoly laborátorne 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 Postery postupov Osobné ochranné pomôcky Chemické suroviny Mikroskopické preparáty		1 5 1 1 1 1 * 1 1 1+1 1 5 1 1 * * * * * *

4.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia hygieny a technológie mlieka	Školská tabuľa	1
		Pracovné stoly laboratórne	5
		Analytické váhy	1
		Termostat	1
		Sterilizačné zariadenie	1
		Chladnička	1
		Pomôcky /labor.sklo, drobná lab.technika...../	*
		Elektrický varič	1
		Skriňa na pomôcky	1
		Kancelársky stôl, stolička	1+1
		Umývadlo s výlevkou	1
		Mikroskop	5
		Kôš na odpadky	1
		Umývadlo	1
		Príslušné chemikálie	*
		Živné pôdy	*
Postery postupov	*		
Osobné ochranné pomôcky	*		
Chemické suroviny	*		
Mikroskopické preparáty	*		

5. Odporúčané učebné priestory

Odporúčajú sa zriadiť podľa počtu žiakov pre zabezpečenie a skvalitnenie teoretického a praktického vyučovania, ktoré umožní realizovať kvalitnejšiu výučbu vzhľadom na podmienky a možnosti, ktoré poskytujú. Študijný odbor disponuje nadštandardnými učebnými priestormi. Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre študijný odbor 2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín je odborná učebňa pre veterinárny hygienický dozor a pre praktické vyučovanie je špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z anatómie. Uvedenými učebnými priestormi sa skvalitní výučba a odborná príprava žiakov študijného odboru.

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie - odporúčané
1.	Odborná učebňa pre veterinárny hygienický dozor

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 6

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie – odporúčané
1.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z anatómie

6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

Nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu teoretickú výučbu a praktickú výučbu vzhľadom na podmienky a možnosti školy. Odporúčané vybavenie je dôležité pre získanie kvalitnejších a trvalých odborných vedomostí, zručností, pri dodržiavaní bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania.

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 7

Teoretické vyučovanie – nadštandardné vybavenie				
P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 5)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Odborná učebňa pre veterinárny hygienický dozor	Školská tabuľa /flipchart/		1
		Interaktívna tabuľa		1
		Dataprojektor		1
		Stropný držiak na dataprojektor		1
		Vizualizér		1
		USB kľúč	1	
		PC s príslušenstvom		1
		Prístup na internet		1
		Skriňa/regál		
		Pracovné miesto žiaka	1	
		Školská stolička	1	
		Kancelársky stôl		1
		Kancelárska stolička		1
		Prospekty/obrazy (podľa potreby výučby)		*

6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 8

Praktické vyučovanie – nadštandardné vybavenie				
P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 6)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Špeciálna odborná učebňa pre cvičenia z anatómie	Pitevný stôl s prívodom teplej a studenej vody		1
		Pracovný stôl		1
		Stolička		*
		Počítač		1
		Stolík na nástroje a materiál		1
		Skrinky na nástroje a materiál		1
		Pitevná súprava		1
		Mikroskop so zdrojom svetla		1
		Podlahová kanalizácia		1
		Umývadlo s pákovou batériou		1
		Dávkovač mydla		1
		Zásobník na jednorazové utierky na ruky		1
		Lekárnička		1
		Osobná váha digitálna		1