

**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 .....  
pod číslom ..... s účinnosťou od 1. septembra 201...**

Riešiteľ: Ing. Viera Žatkovičová (Odborný garant)  
Štátny inštitút odborného vzdelávania

Spolupracovali:

1. Ing. Alena ŠTRAUCHOVÁ, Stredná odborná škola, Farského 9, 851 01 Bratislava
2. Dr. Jozef HORÁK, Stredná odborná škola, Farského 9, 851 01 Bratislava
3. Ing. Ľubica KÁNYAYOVÁ, Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
4. Ing. Milan ADAME, Stredná odborná škola potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra
5. Ing. Adriana LAGINOVÁ, Stredná odborná škola, Krušovská 2091, 955 01 Topoľčany
6. Ing. Iveta FODOROVÁ, Stredná odborná škola, Kušníerska brána 2, 060 01 Kežmarok
7. Mgr. Mária MARHEFKOVÁ, Stredná odborná škola, Kušníerska brána 2, 060 01 Kežmarok
8. Ing. Jana KALANINOVÁ, Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb vidieku, Kukučínova 23, 040 01 Košice
9. Ing. Jozef KOPERDÁK, Stredná odborná škola obchodu a služieb, Osvety 17, 968 01 Nová Baňa
10. Mgr. František FELDMAJER, Stredná odborná škola, Pod Banošom 80, 974 11 Banská Bystrica
11. Ing. Eva FORRAI, Zväz spracovateľov mäsa, výkonný riaditeľ, Einsteinova 3754/25, 851 01 Bratislava
12. Ing. Mgr. Daniel MOLNÁR, Únia hydínárov Slovenska, riaditeľ, Krížna 52, 821 08 Bratislava

## **OBSAH:**

1	Základné údaje .....	4
2	Všeobecne záväzné právne predpisy .....	4
3	Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre teoretické vyučovanie .....	5
3.1	Základné požiadavky .....	5
3.2	Odporúčané požiadavky .....	5
4	Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre praktické vyučovanie .....	6
4.1	Základné požiadavky .....	6
4.2	Odporúčané požiadavky .....	10

## 1 Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy žiakov učebného odboru 2955 H mäsiar lahôdkar a nadväzujúcich foriem odborného vzdelávania a prípravy. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu študijných a učebných odborov 29 Potravinárstvo, poskytujúceho stredné odborné vzdelanie. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňajúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

Normatív určuje požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie a praktické vyučovanie. Okrem základných priestorov a základného vybavenia sú súčasťou normatívu aj odporúčané učebné priestory a odporúčané materiálne a prístrojové vybavenie. Tieto sú nad rámec základného vybavenia a ich účelom je zabezpečenie vyššej kvality vyučovacieho procesu v nadväznosti na požiadavky trhu práce v danom odbore. Vybavenosť v súlade s týmto normatívom v rozsahu odporúčaného vybavenia je predpokladom pre školu uchádzať sa o možnosť používať popri svojom názve aj označenie Centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Pre zamestnávateľa platí normatív materiálno-technického zabezpečenia v rozsahu základných požiadaviek vybavenia pre praktické vyučovanie (netýka sa požiadaviek na učebné priestory).

Škola alebo zamestnávateľ môže splniť normatív aj používaním priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti vo vlastníctve inej fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola alebo zamestnávateľ uzatvorenú písomnú dohodu o spolupráci v oblasti odborného vzdelávania, zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania, zmluvu o duálnom vzdelávaní alebo inou zmluvnou formou, ak je v dohode alebo zmluve táto skutočnosť uvedená.

U všetkých položiek normatívu označených „podľa potreby“ sa nedá presne vyšpecifikovať množstvo. Pre daný študijný alebo učebný odbor sú povinné, ide najmä o suroviny, spotrebný materiál, drobný inventár a pod., ktorými škola alebo zamestnávateľ musí disponovať.

Škola musí súčasne spĺňať požiadavky na povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie pre všeobecnovzdelávacie predmety, ktoré vypracováva Štátny pedagogický ústav a sú zverejnené na webovom sídle [www.siov.sk](http://www.siov.sk).

## 2 Všeobecne záväzné právne predpisy

Proces výchovy a vzdelávania zohľadňuje všeobecne záväzné právne predpisy upravujúce bezpečnosť práce, ochranu pred požiarom, prevádzkovanie objektov škôl a zamestnávateľov 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 školy a pracoviská u zamestnávateľa 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.

Súčasťou vybavenia 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 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre teoretické vyučovanie

#### 3.1 Základné požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet	
		na skupinu	na žiaka
Odborná učebňa	Školská tabuľa	1	
	Multifunkčné didaktické zariadenie	1	
	Skriňa na učebné pomôcky	2	
	Vzorky základných surovín	Podľa potreby	
	Schémy a prospekty	1	
	Surovinové normy	Podľa potreby	
	Katalógy, odborná literatúra	Podľa potreby	
	Pomôcky na aranžovanie a predaj	Podľa potreby	
	Kancelársky stôl, stolička	1+1	
	Školská lavica	5	
	Stolička	10	

#### 3.2 Odporúčané požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet	
		na skupinu	na žiaka
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.....)	Podľa potreby	
	Lupa	1	
	Elektrický varič	1	
	Skriňa na učebné pomôcky	1	
	Priestor na chemikálie	1	
	Nádoby na odpady	1	
	Umývadlo	1	
Laboratórium mikrobiologické	Školská tabuľa	1	
	Pracovné stoly laboratórne	5	

	Analytické váhy	1	
	Termostat	1	
	Sterilizačné zariadenie	1	
	Chladnička	1	
	Pomôcky ( laboratórne sklo, drobná laboratórna technika .....	Podľa potreby	
	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	Podľa potreby	
	Živné pôdy	Podľa potreby	
<b>Odborná učebňa</b>	Premietacie plátno ( interaktívna tabuľa)	1	

## 4 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre praktické vyučovanie

### 4.1 Základné požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet	
		na skupinu	na žiaka
<b>Sklad korenín</b>	Regály na uloženie korenín	2	
	Pracovný stôl	1	
	Váha	1	
	Teplomer	1	
	Vlhkomer	1	
	Obaly - rôzne	Podľa potreby	
<b>Rozrábkareň</b>	Pracovný stôl	4	
	Manipulačný vozík	2	
	Prepravky s podložkami	5	
	Sterilizátor nožov	1	
	Elektrická brúska <sup>1</sup>	1	
	Digitálna váha na prepravky	1	
	Závesný stojan nerezový <sup>1</sup>	1	
	Elektrická kotúčová píla	1	
	Rámová listová píla <sup>1</sup>	1	
	Vpichový teplomer	1	
	Fólie (na zakrytie mäsa) <sup>1</sup>	Podľa potreby	
	Papierové štítky	Podľa potreby	
	Potravinárske farbivo modré <sup>1</sup>	Podľa potreby	
	Nádoba na triedenie odpadu	2	
	Lekárnička	1	
Senzorové umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1		
Kôš na odpad	1		

<b>Priestor nasolenie<sup>2</sup>, miešanie a chladenie</b>	Rezačka	1	
	Miešačka	1	
	Masírka	1	
	Kuter	1	
	Rýchlokuter <sup>1</sup>	1	
	Výrobník ľadu	1	
	Injektor <sup>1</sup>	1	
	Lákomer <sup>1</sup>	1	
	Teplomer	1	
	Vlhkomer	1	
	Stelizátor	1	
	Nádoba na solené mäso	2	
	Veľké ihly <sup>1</sup>	Podľa potreby	
	Chladiarenská jednotka	1	
	Paletizačný vozík	1	
	Dráhy <sup>1</sup>	1	
	Háky <sup>1</sup>	1	
	Stromčeky <sup>1</sup>	1	
	Manipulačný vozík	1	
	Prepravky s podložkami	5	
	Fólie na zakrytie mäsa <sup>1</sup>	Podľa potreby	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
Kôš na odpad	1		
<b>Udiareň</b>	Sprchovací box	1	
	Udiareň	1	
	Vpichový teplomer	1	
	Zásobník s udiarenskou drťou	1	
	Udiarenské palice	30	
	Údenársky kôš	1	
	Odvešovňa výrobkov	1	
<b>Výrobňa varených výrobkov</b>	Pracovný stôl nerezový	2	
	Regál nerezový	1	
	Varný kotol (na surovinu)	1	
	Varný kotol (na výrobky)	1	
	Elektrická panvica/ Nádoba na varenie	1	
	Nádoba na varenie	1	
	Váha na surovinu	1	
	Narážачka	1	
	Vedrá a prepravky s podložkami	Podľa potreby	
	Manipulačný vozík	1	
	Udiarenské palice na výrobky	Podľa potreby	
	Naberačka nerezová	3	
	Vidlička mäsiarska	2	
	Podberák (cedník)	2	
	Drez nerezový	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
Nádoba na triedenie odpadu	1		

	Kôš na odpad	1	
Výškvarovňa <sup>1</sup>	Kotol	1	
	Stôl	1	
	Nádoby	1	
	Lis	1	
	Sito	1	
	Váha	1	
	Naberačka	2	
	Obalový materiál	Podľa potreby	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
Lahôdkarská výrobňa <sup>3</sup>	Chladiaci box	2	
	<b>Suchý sklad potravín</b>		
	Regál	1	
	Vlhkomer	1	
	Teplomer	1	
	<b>Priestor na uskladnenie vajec</b>		
	Chladnička	1	
	<b>Prípravovňa (oddelená)</b>		
	Pracovný stôl nerezový	2	
	Váha	1	
	Príručná chladnička	1	
	Krájacie dosky farebné (HACCP)	Podľa potreby	
	Sada nožov	Podľa potreby	
	Držiak na nože	Podľa potreby	
	Nerezové nádoby	Podľa potreby	
	Škrabky	Podľa potreby	
	Prepravky s podložkou	Podľa potreby	
	Nádoba na triedený odpad	1	
	Nerezový dvojrez	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
	<b>Priestor na tepelné opracovanie surovín (oddelený)</b>		
	Nerezový pracovný stôl	2	
	Sporák s rúrou	1	
	Digestor	1	
	Kuchynský riad	Podľa potreby	
	Krájacie dosky farebné (HACCP)	Podľa potreby	
	Sada nožov	Podľa potreby	
	Dvojrez nerezový	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
	<b>Výrobňa</b>		
	Nerezový pracovný stôl	4	
	Váha	1	
Príručná chladnička	1		



	Univerzálny kuchynský robot	1	
	Regál nerezový	1	
	Nárezový stroj	2	
	Krájač veky	1	
	Kuchynský riad	Podľa potreby	
	Sada nožov s držiakmi	Podľa potreby	
	Krájacie dosky farebné (HACCP)	Podľa potreby	
	Dvojdrez nerezový	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
	<b>Priestor na balenie</b>		
	Balička fóliová	1	
	Obalový materiál	Podľa potreby	
	Jednorazové misy, tácky, a pod.	Podľa potreby	
	<b>Priestor na expedíciu</b>		
	Prepravky s podložkami	Podľa potreby	
	<b>Priestor na čistenie prepravných nádob</b>		
	Umývací box	1	
<b>Porážka hydiny<sup>4</sup></b>	Technologická linka porážkarne hydiny	1	
<b>Expedícia mäsa a mäsových výrobkov</b>	Priestor na balenie - balička	1	
	Chladiarenská jednotka	1	
	Stoly	2	
	Prepravky s podložkami	Podľa potreby	
	Teplomer	1	
	Vlhkomer	1	
	Váha	2	
	Priestor na umývanie prepraviek	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
<b>Predajňa mäsa, mäsových a lahôdkarských<sup>3</sup> výrobkov</b>	<b>Skladové priestory:</b>		
	Chladiaci box	2	
	Regál	1	
	Pracovný stôl	1	
	<b>Priestor predajne:</b>		
	Chladiace zariadenie, vitrína	2	
	Váha kontrolná	1	
	Váha digitálna	1	
	Registračná pokladňa	1	
	Pracovný stôl s plastovou doskou	1	
	Ocielka, nože, píla ručná, nerezové tácky, naberačky, vidličky	Podľa potreby	
	Obalový materiál	Podľa potreby	
	Vákuová balička <sup>1</sup>	1	
	Nárezový stroj so stolom	1	
	Priestor na umývanie	1	
	Umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	

	<b>Kancelária predajne:</b>		
	Kancelársky stôl	1	
	Stolička		1
	Pracovný stôl		1
	Skriňa	1	
	PC	1	
	Kôš na odpad	1	
<b>Priestor na skladovanie pracovných a ochranných prostriedkov a pomôcok</b>	Priestor na čistiace a dezinfekčné prostriedky	1	
	Čistiace zariadenie	1	
	DDD prostriedky <sup>1</sup>	Podľa potreby	
	Stierka	Podľa potreby	
	Kefa - kartáč	Podľa potreby	
	Lopatka na smeti	Podľa potreby	
	Vedro	Podľa potreby	
Lekárnička	Podľa potreby		
<b>Priestor na inštruktáž</b>	Tabuľa/Flipchart	1	
	Lavica/Stôl	5	
	Stolička	10	
	Kancelársky stôl	1	
	Multifunkčné zariadenie	1	
	Skriňa na učebné pomôcky	1	
	Učebné pomôcky	Podľa potreby	

#### 4.2 Odporúčane požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet	
		na skupinu	na žiaka
<b>Prevádzkové laboratórium</b>	Laboratórna váha	1	
	Sušiareň	1	
	Exikátor	1	
	Byrety	Podľa potreby	
	Stojan	Podľa potreby	
	Laboratórne sklo – banky erlenmayerove, titračné	Podľa potreby	
	Navažovačky	Podľa potreby	
	Hodinové sklíčka	Podľa potreby	
	Kadičky	Podľa potreby	
	Odmerné valce	Podľa potreby	
	Kryštalizačné misky	Podľa potreby	
	Hliníkové vysušovačky	Podľa potreby	
	Pravítko	Podľa potreby	
	Ostatné laboratórne sklo a pomôcky	Podľa potreby	
	Chemikálie	Podľa potreby	
<b>Výrobňa varených výrobkov</b>	Rezačka	1	
	Miešačka	1	
	Kuter	1	

	Sponová uzavieračka	1	
	Manipulačný kôš na výrobky	1	
<b>Lahôdkarská výrobná</b>	Konvektomat	1	
	Fritéza	1	
	Umývačka riadu	1	
	Zariadenie na balenie a etiketovanie	1	
<b>Expedícia</b>	Izotermické vozidlo	1	
<b>Kója</b>	Oddelený priestor so stolom a stoličkou	2	

Poznámky:

<sup>1</sup>Priestor a vybavenie len pre spracovanie červeného mäsa

<sup>2</sup>Priestor na solenie je len pre potreby spracovania červeného mäsa

<sup>3</sup> Priestor Lahôdkarská výrobná a priestor Predajne lahôdkarských výrobkov pre účely spracovateľov hydinového mäsa nie sú základným priestorom a vybavením. Tieto priestory sú zabezpečované prostredníctvom príslušnej školy.

<sup>4</sup> Priestor a vybavenie je len pre spracovanie hydiny