

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

**NORMATÍV**

**materiálno-technického a priestorového zabezpečenia**

pre

učebný odbor

**2956 H mäsiar kuchár**

Riešiteľ:

Ing. Viera Žatkovičová (odborný garant), Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Spolupracovali:

Ing. Alena Štrauchová, Stredná odborná škola, Farského 9, Bratislava

Ing. Danica Daubnerová, Stredná odborná škola, Farského 9, Bratislava

Ing. Alena Brandšteterová, Stredná odborná škola, Farského 9, Bratislava

Ing. Ľubica Kányayová, Stredná odborná škola potravinárska, Nitra

Mgr. Mária Marhefková, Stredná odborná škola, Kušníerska brána 2, Kežmarok

Ing. Jana Kalaninová, Stredná odborná škola poľnohospodárstva a služieb vidieku, Košice

Ing. Jozef Koperdák, Stredná odborná škola obchodu a služieb, Nová Baňa

Ing. Eva Forrai, Zväz spracovateľov mäsa, Bratislava

Ing. Mgr. Daniel Molnár, Únia hydínárov Slovenska, 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 .....	11

## 1 Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy žiakov učebného odboru 2956 H mäsiar kuchára nadväzujúcich foriem odborného vzdelávania a prípravy. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu 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 všeobecno-vzdelávacie 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	žiaka
<b>Odborná učebňa</b>	Školská tabuľa	1	
	Interaktívna tabuľa	1	
	Multifunkčné didaktické zariadenie	1	
	Skriňa na učebné pomôcky	2	
	Vzorky základných surovín	podľa potreby	
	Schémy a prospekty	podľa potreby	
	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	žiaka
<b>Laboratórium</b>	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	
<b>Laboratórium mikrobiologické</b>	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	

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

### 4.1 Základné požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	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	
	Rámová listová píľka <sup>1</sup>	1	
	Vpichový teplomer	1	
	Fólie, obalový materiál, štítky <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 na miešanie a chladenie</b>	Rezačka	1	
	Miešačka	1	
	Masírka	1	
	Kuter	1	
	Výrobník ľadu	1	
Narážka vákuová	1		

	Injektor <sup>1</sup>	1	
	Lákomer <sup>1</sup>	1	
	Teplomer	1	
	Vlhkomer	1	
	Sterilizátor	1	
	Nádoby	2	
	Chladiarenská jednotka	1	
	Dráhy, háky, stromčeky <sup>1</sup>	1	
	Manipulačný vozík	3	
	Prepravky s podložkami	5	
	Obalový materiál <sup>1</sup>	podľa potreby	
	Senzorové, alebo nohou ovládateľné 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	podľa potreby	
	Údenársky kôš	2	
	Odvešovňa výrobkov	1	
	Sušiareň/Priestor na sušenie	1	
<b>Výrobňa varených výrobkov a výškvarovňa<sup>1</sup></b>	Pracovný stôl nerezový	2	
	Regál nerezový	1	
	Varný kotol (na surovinu)	1	
	Varný kotol (na výrobky)	1	
	Elektrická panvica/ Nádoba na varenie	1	
	Váha na surovinu	1	
	Narážачka piestová	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	
	Nádoba na triedenie odpadu	1	
	Kôš na odpad	1	
	Nádoby	1	
	Sito	1	
	Obalový materiál	podľa potreby	
	Bezdotykové umývadlo, tekuté mydlo, papierové utierky	1	
	Kôš na odpad	1	
<b>Priestor lahôdkárskej výroby<sup>3</sup></b>	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 dvojdrez	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	
Dvojdrez 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 vky	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	
<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	1	
	Registračná pokladňa	1	
	Pracovný stôl	1	
	Ocielka, nože, nerezové tácky, dosky, naberačky, vidličky	podľa potreby	
	Obalový materiál	podľa potreby	
	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	
	Čistiace pomôcky	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		
<b>Kuchárska dielňa<sup>3</sup></b>	Elektrický alebo plynový sporák s rúrou	1		
	Konvektomat	1		
	Ponorný vyprážač – fritéza	1		
	Panvica elektrická/plynová	1		
	Mikrovlna rúra	1		
	Chladnička	1		
	Mraznička	1		
	Nárezový stroj	1		
	Univerzálny kuchynský robot	1		
	Kuchynská váha	1		
	Elektrický šľahač	1		
	Ponorný mixér	1		
	Hriankovač	1		
	Rýchlovarná kanvica	1		
	<b>Pracovné stoly a police:</b>			
	Stôl na prácu s mäsom	1		
	Stôl na studenú kuchyňu	1		
	Stôl na výdaj (hotového jedla)	1		
	Police/skrinky na kuchynský riad	1		
	Drez nerezový	1		
	<b>Kuchynský riad:</b>			
	Sada hrncov s pokrievkami	1		
	Pekáče, plechy, panvice - sady	3		
	Dosky (HACCP) - sada	1		
	Misy, misky - sady	2		
	Sady nožov	2		
	Kuchársky teplomer	1		
	Špikovacie ihly - sada	1		
	Lis na cesnak	1		
	Lis na zemiaky	1		
	Lis na citrón	1		
	Nožnice na hydinu	1		
	Otvárač univerzálny	1		
Krájač na vajcia	2			
Krájač na hranolky	2			
Mriežka na zemiaky	2			
Sady tanierov – hlboké, plytké, dezertné	5			
Bujónové šálky s podšálkou - sada	5			
Misky na šalát s podšálkou -sada	5			
Misky na kompót s podšálkou - sada	5			
Omáčniky	3			
Sada príborov	5			
Minútkové hodiny	1			
Formy, formičky, vykrajovače	podľa potreby			

	Mlynčeky, strúhadlá (rôzne druhy)	podľa potreby	
	Tlčičky, sekáčiky, ocielka,	podľa potreby	
	Radielka, krájače, rozdeľovače	podľa potreby	
	Vidličky, naberačky, obracačky, kliešte, varechy	podľa potreby	
	Škrabky	podľa potreby	
	Stierky, štetce, dresírovacie vrecká a špičky	podľa potreby	
	Sitká, cedidlá, lieviky, odmerky	podľa potreby	
	Chňapky, utierky	podľa potreby	
	Kôš na triedený odpad	1	
<b>Priestor skladu inventáru, materiálu, surovín</b>	Police	1	
	Manipulačný stôl	1	
	Nástenný teplomer	1	
<b>Priestor skladu čistiacich potrieb</b>	Skriňa na čistiace potreby	1	
	Pomôcky na čistenie	podľa potreby	
	Vysávač	1	
	Kôš	1	

#### 4.2 Odporúčane požiadavky – nadštandardné vybavenie

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	žiaka
<b>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 výrobňa</b>	Konvektomat	1	
	Fritéza	1	
	Umývačka riadu	1	
	Zariadenie na balenie a etiketovanie	1	

<b>Expedícia</b>	Izotermické vozidlo	1	
<b>Kuchárska dielňa</b>	Odsávač pár	1	
	Sušič rúk	1	
	Umývačka riadu	1	
	Varný kotol	1	
	Zariadenia na udržiavanie teploty jedál	1	
	Krájač na chlieb	1	
	Gril	1	
	<b>Kuchynský riad</b> – hrniec na špagety, parák hrniec, vanička na varenie rýb, škrabka na ryby, carvingová súprava	podľa potreby	
<b>Priestor na senzorické hodnotenie – 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> Priestory - Lahôdkárska výrobná, Predajňa lahôdkarských výrobkov a Kuchárska dielňa 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