

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

**NORMATÍV**

**materiálno-technického a priestorového zabezpečenia**

pre

**študijný odbor**

**6445 K kuchár**

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa  
12. februára 2013 pod číslom 2013-701/5435:76-925 s platnosťou od 1. septembra 2013.**

<b>Obsah</b>	<b>Strana</b>
<b>1. Základné údaje .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Všeobecne záväzné právne predpisy .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Základné učebné priestory .....</b>	<b>4</b>
3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie .....	4
3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie .....	4
<b>4. Základné vybavenie učebných priestorov .....</b>	<b>4</b>
4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre TV .....	4
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre PV .....	5
<b>5. Odporúčané učebné priestory .....</b>	<b>11</b>
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie .....	11
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie .....	11
<b>6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov .....</b>	<b>11</b>
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre TV .....	11
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre PV .....	11
<b>Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety ..</b>	<b>16</b>

## **1. Základné údaje**

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 6445 K kuchár. Normatív vychádza zo štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby II, poskytujúceho úplné stredné odborné vzdelanie, z časti „Povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie výučby“. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňajúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie. Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie určené v tomto normatíve je záväzné aj pre študijný odbor kuchár s označením „6445 4“.

Normatív stanovuje základné učebné priestory pre teoretické a praktické vyučovanie v danom odbore a ich základné materiálne a prístrojové vybavenie. Vybavenie strednej odbornej školy, strediska praktického vyučovania, školského hospodárstva, strediska odbornej praxe a pracoviska praktického vyučovania v rozsahu základného vybavenia poskytujú predpoklady pre zabezpečenie prípravy žiakov daného odboru vzdelávania.

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, 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 strednú odbornú, školu, stredisko praktického vyučovania, školské hospodárstvo a stredisko odbornej praxe uchádzať sa o možnosť pôsobiť ako centrum odborného vzdelávania a prípravy.

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 a príprave, ak táto dohoda obsahuje aj jeho presne špecifikovaný rozsah.

## **2. Všeobecne záväzné právne predpisy**

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.

Je potrebné sa riadiť predovšetkým nižšie uvedenými predpismi:

- zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov,
- Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov,
- Zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- Zákon č. 314/2001 Z. z. o ochrane pred požiarom v znení neskorších predpisov,
- Zákon č. 126/2006 o verejnom zdravotníctve a zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov,
- Správna hygienická prax (zaregistrované MŠ SR dňa 24. 9. 2004 pod číslom CD-2004-10050/25523:093 s platnosťou od 1. 9. 2004

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 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

#### 3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Učebňa

#### 3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Odborná učebňa technológie
2.	Sklad inventáru
3.	Kabinet majstra odbornej výchovy
4.	Sociálne zariadenia pre žiakov (WC, sprchy, šatne)
5.	Sklad čistiacich potrieb

### 4. Základné vybavenie učebných priestorov

Pri vybavení pracovného miesta žiaka sú uvedené všetky základné pomôcky, náradie a pod., ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy v odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov.

#### 4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa	Školská tabuľa		1
		Školská katedra, stolička		1+1
		Školská lavica		15
		Stolička	1	30
		Kôš na odpadky		1

	Umývadlo		1
	Dataprojektor		1
	Skriňa na učebné pomôcky		1
	Kôš na odpadky		1

## 4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

### 4.2.1 Základné vybavenie odbornej učebne technológie

Odborná učebňa technológie je priestor určený na trvalý výkon práce pri príprave jedál, pričom na jedného žiaka sa počíta min. 2m<sup>2</sup> voľnej podlahovej plochy. Priestorové podmienky sú riešené so zreteľom na hygienické, akustické, svetelné, ale i ekonomické, požiarne požiadavky a požiadavky bezpečnosti pri vyučovaní.

Výmera<sup>1)</sup> odbornej učebne je minimálne 24 m<sup>2</sup>

Teplota:<sup>1)</sup> 20 °C

Osvetlenie<sup>2)</sup>: 400 lx

Relatívna vlhkosť: 40-60 %

Zariadenie a inventár odbornej učebne tvorí súčasť pracoviska praktického vyučovania. Odborná učebňa technológie pre praktické vyučovanie musí byť vybavená základným zariadením a inventárom.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	<b>Teplné zdroje:</b> Elektrický alebo plynový sporák s rúrou Ponorný vyprážač – fritéza Konvektomat		2 1 1
2.	<b>Pracovné stroje:</b> Nárezový stroj Univerzálny kuchynský robot Kuchynská váha Mikrovlna rúra Elektrický šľahač Ponorný mixér Hriankovač Rýchlovarná kanvica		1 1 1 1 1 1 1 1
3.	<b>Ostatné zariadenia:</b> Chladnička Mraznička Mikrovlna rúra		1 1 1
4.	<b>Pracovné stoly a police:</b> Stôl na spracovanie zeleniny		1

<sup>1)</sup> Vyhláška MZ SR č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež

<sup>2)</sup> STN EN 12464-1

	Stôl na prípravu múčnych jedál		1
	Stôl na prípravu jedál		1
	Police na kuchynský riad		1
	Drez nerezový		2
	Umývadlo		1
	Pracovný stôl pre administratívu		1
	Stoličky		2
	Tabuľa		1
5.	<b>Kuchynský riad:</b>		
	Hrnce s pokrievkou AKV do 4 l		12
	Hrnce s pokrievkou AKV nad 4 l		4
	Kastróly s pokrievkou AKV do 4 l		2
	Kastróly s pokrievkou AKV nad 4 l		1
	Pekáče rôznej veľkosti		4
	Plechý rôznej veľkosti		6
	Panvice rôzne druhy		6
	Panvice na lievance		1
	Tortové formy		4
	Forma na srnčí chrbát		2
	Varné sklo		2
	Pracovné dosky na spracovanie cesta		2
	Misy na studené jedlá - rôzne rozmery		6
	Misky na potraviny AKV		8
	Kotlík na šľahanie		2
	Mlynček - na mletie mäsa		1
	- na mak		1
	- na orechy		1
	Strúhadlá (rôzne druhy)		4
	Dosky na krájanie (rôznej veľkosti)		8
	Valček na cesto		2
	Tlčík na naklepávanie mäsa		2
	Ocielka		1
	Sekáč na mäso		1
	Vidličky kuchynské		4
	Nož – kuchársky		6
	- vykosťovací		2
	- na syr		1
	- rôzne druhy nožov		6
	Krájač na pizzu		1
	Koliesko na krájanie cesta		1
	Naberačky		8
	Škrabky na zemiaky a zeleninu		4
	Kuchársky teplomer		1
	Špikovacia ihla		2
	Lis na cesnak		2
	Nožnice na hydinu		1
	Kliešte na obracanie		2
	Metličky na ručné šľahanie		4
	Otvárač univerzálny		2
	Taniere - hlboké		12

- plytké	12
- dezertné	12
- klubové	6
Bujónové šálky s podšálkou	6
Misky na šalát s podšálkou	6
Misky na kompót s podšálkou	6
Omáčniky	2
Lis na zemiaky	1
Lisy na citrón	1
Odmerky	2
Otvárač konzerv	2
Cukrárska stierka	3
Varechy – rôzne veľkosti	12
Štetec na potieranie	3
Sitká – rôzne veľkosti	8
Sitká na pretláčanie halušiek	2
Cedník - špicák	2
Lieviky - rôzne	3
Sito na múku	1
Obracačky	4
Dierkové naberačky	2
Krájač - na vajcia	2
- na hranolky	1
Mriežka na zemiaky	2
Rôzne formičky - vykrajovače	10
Porcovačka na zmrzlinu	2
Vrecká na zdobenie	2
Príbory	6
Chňapky na riad	8
Utierky	8
Kuchárska odborná literatúra	3
Kôš na triedený odpad	1
Hasiaci prístroj	1
Vedrá	2
Mop na podlahy	2
Lekárnička	1
Nástenné hodiny	1
Minútkové hodiny	1

#### 4.2.2 Základné vybavenie skladu inventáru, materiálu, surovín

Môže byť súčasťou odbornej učebne. Ak je sklad samostatným priestorom jeho minimálne vybavenie je:

Praktické vyučovanie		
P. č.	Názov vybavenia	Počet na
		žiaka

1.	Police		2
2.	Manipulačný stôl		1
1	Nástenný teplomer		1

Teplota vzduchu: 15 – 16 °C

Osvetlenie: 300 lx

Výmer skladu na inventár 12 m<sup>2</sup>

#### 4.2.3 Základné vybavenie kabinetu majstra odbornej výchovy

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		majstra	skupinu
1.	Kancelársky stôl	1	1
2.	Stolička	1	1
3.	Počítač s pripojením na internet + tlačiareň s kopírkou		1
4.	Knižnica na odbornú literatúru		1
5.	Skriňa na dokumentáciu a pomôcky		1
6.	Skriňa na osobné veci		1
7.	Zrkadlo		1
8.	Nástenka		1
9.	Varná kanvica		1
10.	Umývadlo		1
11.	Kôš na odpadky		1

Kabinet MOV môže byť súčasťou odbornej učebne na inštruktáž alebo odbornej učebne pre technológiu prípravy jedál.

Osvetlenie 350 lx

Teplota 20 °C

Relatívna vlhkosť 40 - 60 %

#### 4.2.4 Základné vybavenie sociálneho zariadenia pre žiakov

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	<b>A. šatňa dievčat:</b>		
1.	Skrinka alebo vešiak	1	12
2.	Lavica alebo stolička		2 + 2
3.	Odpadkový kôš		1
	<b>B. šatňa chlapcov:</b>		



1.	Skrinka alebo vešiak	1	12
2.	Lavica alebo stolička		2 + 2
3.	Odpadkový kôš		1

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	<b>A - umyváreň dievčat:</b>		
1.	Umyvadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprchovací kút		1
3.	Zrkadlo		1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
6.	Odpadkový kôš		1
	<b>B - umyváreň chlapcov:</b>		
1.	Umyvadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprchovací kút		1
3.	Zrkadlo		1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1
6.	Odpadkový kôš		1
	<b>WC dievčat a chlapcov:</b>		
1.	Toalety + pisoár		1 + 1 + 1
2.	Stojan na toaletný papier		1 + 1
3.	Odpadový kôš		2 + 1
4.	Umyvadlo s tečúcou teplou a studenou vodou		1 + 1
5.	Sušič rúk alebo zásobník na papierové utierky		1

WC, umyváreň, sprchy a šatne – ich počet, rozmery a vybavenie musia byť navrhnuté v súlade s typologickými a typizačnými smernicami, normami STN, hygienickými normami, predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, predpismi o ochrane pred požiarom, platnými pre zariadenia na prípravu žiakov na povolanie.

#### 4.2.5 Základné vybavenie skladu čistiacich potrieb

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Skriňa na čistiace potreby		1
2.	Stolička		1
3.	Utierky		10
4.	Prachovky		10
5.	Elektrický vysávač		1
6.	Metly		5

7.	Lopatka na smeti		3
8.	Vedrá		3
9.	Kôš		1

#### 4.2.6 Pracovné oblečenie žiakov

Praktické vyučovanie		
Názov vybavenia	Počet na	
	žiaka	skupinu
<b>Pracovné oblečenie dievčat:</b>		
Kuchárske nohavice	1	
Kuchárska blúza - rondón	1	
Kuchárska zástera	2	
Kuchárska čiapka alebo šatka	1	
Zdravotná obuv	1	
Nákrčník	1	
Kuchárska utierka	1	
Ponožky	1 pár	
Nátelník	1	
Biely plášť s dlhým rukávom	1	
<b>Pracovné oblečenie chlapci:</b>		
Kuchárske nohavice	1	
Kuchárska blúza - rondón	1	
Kuchárska zástera	1	
Kuchárska čiapka	1	
Zdravotná obuv	1	
Nákrčník	1	
Kuchárska utierka	1	
Ponožky	1 pár	
Nátelník	1	
Biely plášť s dlhým rukávom	1	

#### 4.2.7 Pracovné pomôcky žiakov

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Kuchársky nôž	1	
2.	Kuchárska vidlička	1	

### 5. Odporúčané učebné priestory

#### 5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Cvičná kuchyňa

Cvičná kuchyňa umožní učiteľom odborných predmetov komplexnú prípravu žiaka s prepojením teoretickej a praktickej prípravy.

## 5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Učebňa pre inštruktáž
2.	Odborná učebňa pre stolovanie

Odporúčané učebné priestory umožnia zabezpečiť rozšírenie odborných praktických zručností.

Učebňa pre inštruktáž má slúžiť na teoretické usmernenie žiakov súvisiace s praktickým vyučovaním.

V odbornej učebni stolovania študenti študijného odboru 6445 4 kuchár získajú ďalšie odborné zručnosti pri podávaní jedál a nápojov.

## 6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

### 6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Odporúčané vybavenie cvičnej kuchyne vychádza zo základného vybavenia odbornej učebne technológie (5.2.1) a je prispôbené konkrétnym potrebám a podmienkam školského vzdelávacieho programu.

### 6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

#### 6.2.1 Odporúčané vybavenie učebne technológie

Vybavenie učebne technológie môže byť rozšírené o odporúčané zariadenia a inventár, ktoré umožnia získanie praktických zručností nad rámec stanovených štandardov vzdelávania.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	Odsávač pár		1
	Sušič rúk		1
	Umývačka riadu		1
	Varný kotol		1
	Stôl na udržiavanie teploty jedál		1
	Krájač na chlieb		1

Gril	1
Odšťavovač	1
Toaster	1
Hrnec na špagety	1
Parák hrniec	1
Gratinky	6
Vanička na varenie rýb	1
Škrabka na ryby	1
Tenderizér	1
Carvingová súprava	1
Cukrárske trubičky	10

### 6.2.2 Odporúčané vybavenie učebne pre inštruktáž

Odporúčané vybavenie učebne pre inštruktáž má slúžiť na zabezpečenie vyššieho štandardu súvisiaceho s praktickým vyučovaním.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Školská tabuľa		1
2.	Počítač + tlačiareň + internet		1
3.	Dataprojektor		1
4.	Kamera		1
5.	Digitálny fotoaparát		1
6.	LCD televízny prijímač		1
7.	Multimediálny prehrávač		1
8.	Interaktívna tabuľa		1
9.	Škriňa na učebné pomôcky		1
10.	Knihovňa na odbornú literatúru		1
11.	Odborná literatúra - receptúry		3
12.	Pracovný stôl a stolička pre MOV		1
13.	Školská lavica pre žiakov		6
14.	Stoličky pre žiakov	1	12
15.	Výstavné panely, nástenky		1
16.	Kôš na odpadky		1
17.	Umývadlo		1

### 6.2.3 Odporúčané vybavenie učebne pre stolovanie

Odporúčané vybavenie učebne stolovania umožní žiakom učebného odboru kuchár ďalšie odborné zručnosti pri podávaní jedál a nápojov.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	<b>Nábytok:</b> Stoly reštauračné 80 x 80 cm s multónom Stoly reštauračné 80 x 120 cm Stoličky reštauračné čalúnené Servírovacie stoly – keridóny Pracovný stôl skriňový s poličkami		4 2 16 2 1
2.	<b>Reštauračný inventár - malý stolový inventár:</b> Soľničky Koreničky Karafinky na olej a ocot Cukorničky na kockový, kryštálový i práškový cukor Nádobky na horčicu Stojany na špáradlá Popolníky Vázičky rôzne druhy Rezervovacie karty Mlynček na korenie		5 5 1+1 2 1 1 2 6 1 2
3.	<b>Bielizeň stolová:</b> Obrusy 140 x 140 cm Obrusy 140 x 180 cm Obrusy 140 x 100 cm na keridóny Obrúsky - naperóny 80 x 80 Obrúsky - naperóny 80 x 120 Obrúsky plátenné 50 x 50 Obrúsky plátenné 40 x 40 Obrusy banketové 120 x 240, 220x380 Príručníky  Anglické prestieranie Banketová sukňa		10 10 4 8 4 20 20 4+4 3  3 2
4.	<b>Porcelánový inventár:</b> Taniere - hlboké - plytké (mäsové) - na teplé predjedlá ø 21 cm - klubový tanier ø 30 cm - tanier na špeciality ø 25 cm Taniere - dezertné ø 19 cm - dezertné múčnikový ø 17 cm		25 25 15 12 12 25 25

	- pečivový ø 14 cm		25
	Šálky s podšálkou - bujónové		10
	- kávové		12
	- na mokka kávu		12
	- na čaj		12
	Kanvičky - na mlieko		6
	- na kávu		6
	- na čaj		6
	- na smotanu		6
	Misky na maslo, džem, med,		12
	Kanvice na kávu, čaj, mlieko		2+2+2
5.	<b>Príbory:</b>		
	Lyžice - polievková		30
	- dezertná		25
	Lyžička - kávová		12
	- mokka		12
	- na zmrzlinu		6
	- na kompót		6
	- na vajíčka		6
	- na limonádu		6
	Vidlička - mäsová		30
	- dezertná		25
	- múčniková		12
	Nôž - mäsový		30
	- dezertný		25
	- na krájanie syrov		1
	Príbory - rybí		6
	- tranžírovací		1
	- šalátový		2
	Špeciálne príbory:		2
	- nôž na maslo a nátierky		1
	- príbor na raky		1
	- príbor na ustrice		1
	- príbor na homára		1
	- úchytka na kukuricu		2
	- príbor na slimáky + miska		1
	- kaviárový nôž		1
	- príbor na ovocie		1
	- nožnice na hrozno		1
	- čínske paličky		1
	Naberačka na polievku		4
	Kliešte - na ľad		1
	- na cukor		1
	- na zákusky		1
	Lopatka na zákusky		1
	Džezva rôzne veľkosti		4
6.	<b>Sklenený inventár:</b>		
	Poháre - na nealkoholické nápoje 0,10, 0,20 l až 0,30 l		12+12+12
	- pivové 0,30 l		6
	- pivové 0,50 l		6

	Poháre - na biele víno		12
	- na červené víno		12
	- poháre na miešané nápoje rôzne druhy		24
	- na šumivé víno – misky, flety, špičky		18
	- na koňaky, brandy		6
	- na likéry, destiláty		6
	- na viedenskú kávu a čaj		6
	- na varené víno, grog, punč		6
	Karafy na vodu		1
	Miska na vajce do skla		4
	Miska na kompót		6
	Miska na šalát		6
	Pohár na zmrzlinu		6
7.	<b>Podnosy:</b>		
	Oválne – kaviarenské malé		6
	Obdĺžnikové – kaviarenské		6
	Okrúhle		2
	Na nosenie jedál		4
	Tácky protišmykové		5
8.	Timbál na dusené jedlá		2
	Lis na citrón		1
	Misy mäsové – rôzne veľkosti		10
	Misy rybie		6
	Misy na cukrárske výrobky		3
	Omáčníky rôzne veľkosti		6
	Naberačky na omáčku		3
	Misy na prílohy		6
	Chladič na šumivé víno		1
	Oplachovač prstov		1
	Tubus – termoizolačný obal na víno		1
	Lopatka a zmetáčik na stoly		1
	Prenosný ohrievač na pokrmy		2
	Tranširovacia doska		2
	Flambovací vozík		1
	Panvice rôznych veľkostí		4
	Rýchlouzáver na šumivé víno		1
	Kompletná barmanská súprava		1
	Bowle súprava		1

**POŽIADAVKY NA UČEBNÉ PRIESTORY A ICH VYBAVENIE PRE  
VŠEOBECNOVZDELÁVACIE PREDMETY**

**1. Základné učebné priestory**

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru
1.	Učebňa
2.	Telocvičňa

**1.1 Základné vybavenie učebných priestorov**

Tabuľka č. 2

P. č. priest oru	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 všeobecnovzdelávacích 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.	Fyzikálna učebňa
2.	Chemické laboratórium
3.	Jazykové laboratórium
4.	Multimediálna učebňa
5.	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.	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
		USB kľúč	-	1
2.	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	-	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
		5.	Matematická učebňa	Katedra
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	-			1
Nástenka	-			1
Dataprojektor	-			1
Notebook/stolový počítač	-			1
Notebook	1			15
Prístup na internet	1			16
Matematický softvér	-			1
USB kľúč	-			1
Čítacie zariadenie (kamera)	-			1
Meotar	-			1
Audiosystém	-	1		