

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

študijný odbor

2952 L výroba potravín

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu
Slovenskej republiky dňa 17. septembra 2015
pod číslom 2015-4436/46762:49-10E0 s účinnosťou od 1. septembra 2016**

Obsah

1.	<i>Základné údaje</i>	3
2.	<i>Všeobecne záväzné právne predpisy</i>	3
3.	<i>Základné učebné priestory</i>	4
	3.1 <i>Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie</i>	4
	3.2 <i>Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie</i>	4
4.	<i>Základné vybavenie učebných priestorov</i>	4
	4.1 <i>Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie</i>	5
	4.2 <i>Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie</i>	6
5.	<i>Odporúčané učebné priestory</i>	7
	5.1 <i>Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie</i>	7
	5.2 <i>Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie</i>	8
6.	<i>Odporúčané vybavenie učebných priestorov</i>	8
	6.1 <i>Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie</i>	8
	6.2 <i>Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie</i>	9
7.	<i>Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety</i>	10
	7.1 <i>Základné učebné priestory</i>	10
	7.2 <i>Základné vybavenie učebných priestorov</i>	10
	7.3 <i>Odporúčané učebné priestory</i>	11
	7.4 <i>Odporúčané vybavenie učebných priestorov</i>	11

1. Základné údaje

Normatív materiálo-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 2952 L výroba potravín. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo, poskytujúceho úplne stredné odborné vzdelanie. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

Normatív určuje požiadavky na základné učebné priestory a požiadavky na základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické a praktické vyučovanie v študijnom odbore 2952 L výroba potravín.

Okrem základných priestorov a základného vybavenia sú súčasťou normatívu aj odporúčané učebné priestory a odporúčané materiálo-technické 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 normatívom v rozsahu odporúčaného vybavenia je predpokladom pre strednú odbornú školu uchádzať sa o možnosť pôsobiť ako centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Materiálo-technické a priestorové zabezpečenie pre praktické vyučovanie podľa tohto normatívu môže stredná odborná škola splniť vo svojich priestoroch aj používaním materiálo-technického a priestorového zabezpečenia vo vlastníctve inej fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola uzatvorenú zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania.

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

- Zákon o potravinách
- 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 EÚ 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 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

Základnými učebnými priestormi, ktoré sú nevyhnutné na nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardami príslušného ŠVP a špecifik študijného odboru 2952 L výroba potravín sú odborná učebňa pre teoretické predmety, odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie a učebňa aplikovanej informatiky pre teoretické vyučovanie a laboratórium hodnotenia potravín a priestor odbornej praxe pre praktické vyučovanie, 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 teoretické predmety ¹
2.	Učebňa aplikovanej informatiky
3.	Odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Laboratórium hodnotenia potravín
2.	Priestory odbornej praxe výroby potravín

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 študijný odbor 2952 L výroba potravín sú potrebné: pracovný odev a obuv.

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

¹ Odborná učebňa je určená pre predmety technologického a ekonomického charakteru

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 3

Teoretické vyučovanie				
P. č.	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 pre teoretické predmety	Interaktívna tabuľa		1
		Projektor		1
		PC zostava		1
		Katedra		1
		Lavica školská		5
		Stolička školská	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Vzorky surovín a materiálov		*
		Schémy, prospekty a obrazový materiál		*
		Katalógy, odborná literatúra		*
		Normy, receptúry		*
2.	Učebňa aplikovanej informatiky	PC zostava	1	
		Dataprojektor		1
		Multifunkčné zariadenie		1
		Multifunkčná tlačiareň		1
		Aplikačný softvér		1
		Ekonomický softvér		1
		Tabuľa školská		1
		Zasadačí stôl		1
Stolička školská	1			
3.	Odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie	Interaktívna tabuľa		1
		Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC zostava		1
		Tabuľa školská		1
		Katedra		1
		Lavica školská	1	
		Stolička školská	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Periodická tabuľka chemických prvkov nástenná		1
		Normy, receptúry		*
		Vzorky surovín a materiálov		*
		Schémy výrobných postupov		*
		Katalógy výrobkov, obalov, prospekty, obrázky		*
		Odborná literatúra, časopisy		*
		Technické váhy		1
Mikroskop		1		
Kalkulačky	1			

	Umývadlo	1
	Kôš na odpadky	1

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Priestor pre praktické vyučovanie je tvorený laboratóriom hodnotenia potravín a priestormi odbornej praxe výroby potravín, ktoré pozostávajú z dvoch častí, a to priestoru analýzy potravín a priestoru strojno-technologického. Strojno-technologický priestor sa bližšie špecifikuje podľa konkrétneho odvetvia, potrieb trhu práce v danom regióne a zmluvných pracovísk.

Tabuľka č. 4

Praktické vyučovanie					
P. č.	Názov priestoru (z tab.č.2)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na		
			žiaka	skupinu	
1.	Laboratórium hodnotenia potravín	Školská tabuľa		1	
		Pracovné miesto žiaka	1		
		Laboratórne stoličky	1		
		Skriňa na pomôcky, vzorky		1	
		Skriňa pre pracovné zarobené roztoky		1	
		Lekárnička		1	
		Hasiaci prístroj		1	
		Laboratórny stôl pod váhy		1	
		Umývadlo s výlevkou		1	
		Kôš na odpadky		1	
		Kombinovaná chladnička (chladnička a mraznička)		1	
		Elektrický varič		1	
		Výhrevné hniezdo		2	
		Digestor		1	
		Termostat		1	
		Lupa		1	
		Analytické váhy		1	
		Technické váhy (predvažovacie)		1	
		Destilačné zariadenie		1	
		Elektrická sušiareň		1	
		Muflova pec		1	
		Exikátor		2	
		Mikroskop		1	
		Laboratórne sklo:			
		Banky			*
		Kadičky			*
		Erlenmayerove banky			*
		Hodinové sklička			*
		Odmerné valce			*
		Byrety			*
Pipety			*		

		Filtračné lieviky		*
		Príslušné chemikálie		*
		Laboratórne pomôcky:		
		Porcelánové- trecie misky s tlčíkom, Büchnerov lievik, téglyky spaľovacie		*
		Kovové – hliníkové vysúšačky, stojany, držiaky		*
		Ostatné- filtračný papier, indikátorové papieriky		*
2.	Priestory odbornej praxe výroby potravín: Priestor kvalitatívneho hodnotenia potravín Priestor potravinárskej prevádzky a predajne²	Pracovné miesto pre žiaka	1	
		Učebné pomôcky pre žiaka		*
		Materiálno-technické zabezpečenie pre výrobu potravín		*
		Priestor zmyslového hodnotenia		1
		Priestor laboratórneho hodnotenia		1
		Laboratórne prístroje a technika		1
		Laboratórne sklo, chemikálie		*
		Stroje a zariadenia používaná vo výrobe podľa konkrétneho odvetvia		1
		Meracia a regulačná technika používaná vo výrobe podľa konkrétneho odvetvia		1
		Technická a technologická dokumentácia		*
		Výpočtová technika		1
		Priestor predajne		1

5. Odporúčané učebné priestory

Študijný odbor 2952 L výroba potravín disponuje nadštandardnými učebnými priestormi. V teoretickom vyučovaní je doplnené základné vybavenie odbornej učebne o nadštandardné vybavenie. Odporúčanými nadštandardnými učebnými priestormi pre zabezpečenie teoretického vyučovania pre študijný odbor 2952 L výroba potravín je analytické laboratórium, mikrobiologické laboratórium a učebňa výživy a zdravého životného štýlu a pre praktické vyučovanie sú prevádzkové laboratórium a priestor na senzorické hodnotenie. Uvedenými učebnými priestormi sa skvalitní výučba a odborná príprava žiakov študijného odboru.

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Nadštandardným učebným priestorom je analytické laboratórium, mikrobiologické laboratórium, v ktorom sa realizuje mikrobiologická kontrola surovín, polotovarov a výrobkov, ako aj kontrola prevádzkovej a osobnej hygieny.

Tabuľka č. 5

² priestory môžu byť zabezpečené zmluvnými pracoviskami a bližšie špecifikované podľa regionálnych potrieb trhu práce

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Analytické laboratórium
2.	Laboratórium mikrobiologické
3.	Učebňa výživy a zdravého životného štýlu

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú prevádzkové laboratórium, dielne na a priestor na senzorické hodnotenie. V prevádzkovom laboratóriu sa realizuje medzioperačná a výstupná kontrola. Žiaci získajú bezprostrednú spätnú väzbu o dodržiavaní technologických postupov a kvalite výrobku. Priestor na senzorické hodnotenie – kója slúži k tomu, aby žiaci získali základy praktického senzorického hodnotenia hotových výrobkov podobne, ako prebieha v akreditovaných kontrolných inštitúciách.

Tabuľka č. 6

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie – odporúčané
1.	Prevádzkové laboratórium
2.	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. 7

Teoretické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 5)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Analytické laboratórium	Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne		1
		Umývadlo s výlevkou		5
		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
2.	Laboratórium mikrobiologické	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		*		
3.	Odborná učebňa	Interaktívny tablet		1
		Televízor		1
		Kopírka		1
		Tlačiareň		1
		Scanner		1
		Fotoaparát		1
4.	Učebňa výživy a zdravého životného štýlu	Schémy HACCP		*
		Potravinárska legislatíva		*
		Modely a schémy tráviaceho traktu		*
		Výživové tabuľky		*

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. 8

Praktické vyučovanie				
P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 6)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	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		*
		Chemikálie		*
2.	Kója	Oddelený priestor so stolom a stoličkou		2

7. Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety

7.1 Základné učebné priestory

Tabuľka č. 9

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

7.2 Základné vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č. 10

P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 6)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa predmetov)	-	1
		Nástenka	-	1
2.	Telocvičňa	Rebrina	-	8
		Tyč na šplhanie	-	2
		Lano na šplhanie	-	2
		Kruhy	-	1
		Hrazda	-	1
		Lavička	-	6
		Karimatka	1	-
		Žinenka	-	6
		Švihadlo	1	-
		Švédská debna	-	2
		Koza	-	1
		Odrazový mostík	-	1
		Volejbalová konštrukcia	-	1
		Volejbalová sieť	-	1

	Volejbalová lopta	-	8
	Basketbalová konštrukcia s doskou a košom	-	2
	Basketbalová lopta	-	8
	Futbalová/hádzanárska brána	-	2
	Futbalová lopta	-	8
	Stopky	-	1
	Meracie pásmo	-	1
	CD (DVD) prehrávač s reproduktormi	-	1
	Učebné pomôcky (obrazový materiál, videozáznamy, dataprojektor, počítač, netradičné náčinie a i. podľa potrieb výučby)	-	1
	Skrinka pre audiovizuálnu techniku	-	1

7.3 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.

Tabuľka č. 11

P. č.	Názov učebného priestoru
1.	Fyzikálna učebňa
2.	Chemická učebňa
3.	Jazyková učebňa
4.	Multimediálna učebňa
5.	Matematická učebňa

7.4 Odporúčané vybavenie učebných priestorov

Tabuľka č. 12

P. č.	Názov priestoru (z tab. č. 8)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
			žiaka	skupinu
1.	Fyzikálna učebňa	Pracovný stôl pre učiteľa	-	1
		Stolička	1	-
		Pracovný stôl pre žiaka	1	-
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	-
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Prístup na internet	1	-
		Zdroj napätia a prúdu	-	1
		USB kľúč	-	2
		Indukčný varič	-	1
		Súprava pre časť mechanika –demonštračná súprava	-	1
		Súprava pre časť mechanika – žiacka súpra-	1	-

		va		
		Súprava pre časť termodynamika – demonštračná súprava	-	1
		Súprava pre časť termodynamika – žiacka súprava	1	-
		Súprava pre časť optika – demonštračná súprava	-	1
		Súprava pre časť optika – žiacka súprava	1	
		lekárnička	-	1
		Súprava pre časť elektrina – demonštračná súprava	-	1
		Súprava pre časť elektrina – žiacka súprava	1	-
		Súprava pre časť magnetizmus – demonštračná súprava	-	1
		Súprava pre časť magnetizmus – žiacka súprava	1	-
2.	Chemická učebňa	Laboratórne stoly	1	-
		Skrine na uskladnenie chemikálií	-	2
		Skrine na uskladnenie pomôcok	-	2
		Digestor na prácu s prchavými látkami	-	1
		Kameninové umývadlo	-	4
		Plynový kahan aj s horákmi – propán- butánový	-	8
		Periodická tabuľka chemických prvkov - nástenná	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook	1	
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Prístup na internet	1	
		Zdroj napätia a prúdu	-	1
		USB kľúč	-	2
		Ochranné pracovné plášte	1	-
		Ochranné pracovné rukavice	1	-
		Ochranné okuliare	1	-
		Ochranný štít	-	1
		Lekárnička	-	1
		Hasiaci prístroj	-	1
Laboratórne pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1		
3.	Jazyková učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1

		Notebook	1	-
		Notebook/stolový počítač	-	1
		CD prehrávač/DVD prehrávač*	-	1
		Slúchadlá	1	-
		Prístup na internet	1	-
		USB kľúč	-	2
4.	Multimediálna učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Učebné pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	1	-
		Reproduktory**	-	2
		Multifunkčné zariadenie	-	3
		USB kľúč	1	-
		Kamera	-	1
		Prístup na internet	1	-
		Veľkoplošný TV 3 D + DVD	-	1
5.	Matematická učebňa	Katedra	-	1
		Stolička	1	-
		Školská lavica	1	-
		Školská tabuľa s kresliacimi pomôckami	-	1
		Skriňa	-	1
		Interaktívna tabuľa	-	1
		Magnetická tabuľa	-	1
		Učebné matematické pomôcky a rysovacie pomôcky (podľa potrieb výučby)	-	1
		Nástenka	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Notebook/stolový počítač	-	1
		Notebook	1	-
		Prístup na internet	1	-
		Matematický softvér	-	1
		USB kľúč	-	2
		Čítacie zariadenie (kamera)	-	1

*Prípadne iný audio systém podľa potrieb a ekonomických možností školy.

**V prípade, že nie sú integrované v rámci PC.