

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

učebný odbor

2965 H cukrovinkár pečivár

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu
Slovenskej republiky dňa 17. decembra 2015
pod číslom 2015-4436/66785:102-10E0 s účinnosťou od 1. septembra 2016**

Obsah

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	5
4.1	Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	5
4.2	Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	5
5	Odporúčané učebné priestory	10
5.1	Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	10
5.2	Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie.....	10
6	Odporúčané vybavenie učebných priestorov.....	10
6.1	Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	10
6.2	Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie	11
7	Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety	11
7.1	Základné učebné priestory	11
7.2	Základné vybavenie učebných priestorov	11
7.3	Odporúčané učebné priestory	12
7.4	Odporúčané vybavenie učebných priestorov	12

1 Základné údaje

Normatív materiálo-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov učebného odboru 2965 H cukrovinkár pečivár. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo, poskytujúceho stredné odborné vzdelanie, z časti „Materiálo-technické a priestorové zabezpečenie výučby“. 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 a praktické vyučovanie v učebnom odbore 2965 H cukrovinkár pečivár.

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 a poskytovaní praktického vyučovania alebo zmluvu o duálnom vzdelávaní.

2 Všeobecne záväzné právne predpisy

Pri teoretickom vyučovaní a najmä praktickej príprave žiakov daného učebného 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 štandardmi príslušného ŠVP a špecifik výučby učebného odboru 2965 H cukrovinkár pečivár sú odborná učebňa a laboratórium pre teoretické vyučovanie a bližšie špecifikované priestory v tabuľke č. 2 pre praktické vyučovanie, ktoré vyhovujú všeobecne záväzným právnym predpisom.

Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie, ich počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení – umyvární spŕch a WC musia byť v súlade s Potravinovým kódexom SR – druhá časť, prvá hlava, upravujúca všeobecné požiadavky na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie potravinárskych prevádzkarní a niektoré osobitné požiadavky na výrobu a predaj tradičných potravín a na priame dodávanie malého množstva potravín

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Sklad surovín a polotovarov
2.	Sklad obalov
3.	Cukrovinkárska dielňa
4.	Pečivarenská dielňa
5.	Výrobné dielne zmluvných pracovísk
6.	Priestor na čistenie pracovných nástrojov
7.	Priestor na inštruktáž
8.	Priestor na umývanie prepraviek
9.	Expedícia
10.	Hygienické a iné zariadenie /WC, umyváreň, šatne *

* Počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení – umyvární, spŕch, WC musí byť navrhnutý 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 normovanie a prevádzku zariadení pre prípravu žiakov na povolanie.

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 učebný odbor 2965 H cukrovinkár pečivár sú potrebné: pracovný odev a obuv (čiapka, biele tričko, biely plášť, biele nohavice, zástera pogumovaná, zdravotná obuv s protišmykovou podrážkou, tlmiče hluku, rukavice gumené aj kožené, zateplená vesta). U všetkých položiek označených* sa nedá presne vyšpecifikovať množstvo, ale pre daný učebný odbor sú povinné, jedná sa najmä o suroviny, spotrebný materiál, ktorý musí byť stále k dispozícii a názorné učebné pomôcky.

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	Školská tabuľa		1
		Premietacie plátno (interaktívna tabuľa)		1
		Didaktická a audiovizuálna technika		1+1
		Skriňa na učebné pomôcky		2
		Kancelársky stôl, stolička		1+1
		Školská lavica		5
		Stolička		10
		Kôš na odpadky		1
		Názorné učebné pomôcky :		
		Vzorkovnica surovín		*
		Vzorky obalových materiálov		*
		Obrazy a prospekty strojov a zariadení		*
		Odborné filmy a diafilmy		*
		Receptúry a technologické postupy nových druhov výrobkov		*
		Odborná literatúra		*
		Učebnice odborných predmetov		*

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Priestor pre praktické vyučovanie je tvorený priestormi, 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. Stroje a zariadenia a špeciálne náradie uvedené v zozname je možné vzájomne používať a vymieňať, podľa tematických celkov a organizácie vyučovania. Ak je vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie multifunkčné t. j. spĺňa funkcie a parametre viacerých položiek, je možné takýmto vybavením tieto položky nahradiť.

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.	Sklad surovín a polotovarov (chladený, nechladený)	Suroviny		*
		Váha		1
		Stôl		1
		Regál		2
		Teplomer		1
		Vlhkomer		1
		Chladiace a mraziace zariadenie		1
		Paleta		1
2.	Sklad obalov	Obalový materiál		*
		Regál		2
		Prepravky na výrobky		*
		Paleta		2
3.	Cukrovin-kárska dielňa	Pracovný stôl		2
		Mramorová doska		1
		Temperačné zariadenie		1
		Mikrovlnná rúra		1
		Chladnička		1
		Dávkovač čokolády a náplní	1	
		Formy na tabuľkovú čokoládu	1	
		Formy na čokoládové pralinky	1	
		Kovová špachtľa		2
		Fólie na tvarovanie čokolády		*
		Fólie na dekorovanie čokoládových výrobkov		*
		Misky, nádoby, miešadlá, drobné pomôcky		*
		Formy na duté čokoládové výrobky		3
		Máčací, poťahovací stroj		1
		Mixér		1
		Šľahač		1
		Univerzálny duplikátorový varný stroj na varenie náplní a nečokoládových hmôt		1
		Krájač na nugát		1
		Rámčeky na nugát		5
		Formy na nečokoládové cukrovinky		5
		Chladiaci stôl		1
		Hnetáč		1
		Sádrové odliatky na negatívne tvary		*
		Karátka naplnené škrobovým púdom		5
		Umelohmotné podložky	1	
		Dražovací kotol		1
Vedro		2		
Naberačky		5		

		Regál		2
		Skrinka		2
		Teplomer na cukrový rozvar		1
		Miešačka s teplomerom		1
		Set na máčanie		1
		Šablóny na dekoračné čokolády		3
		Škrabka na čokoládové hobliny		3
		Váha		1
4.	Pečivárenská dielňa			
	Teplá dielňa	Váha		1
		Pracovný stôl		2
		Univerzálny mixér		1
		Miesiaci stroj s pevnou, alebo mobilnou diežou		1
		Šlahací stroj		1
		Rozvaľovací stroj		1
		Mlynček		1
		Pec		1
		Plechý na pečenie		10
		Vozík na odkladanie plechov		2
		Pevný odkladací regál na plechy		1
		Priestor na prípravu náplní	Šľahací stroj s príslušenstvom	
	Univerzálny mixér			1
	Varné zariadenie			1
	Pracovný stôl			2
	Váha			1
	Studená dielňa	Pracovný stôl		2
		Váha		1
		Ručný šľahač		1
		Temperovacia vaňa na polevu		1
		Umývadlo		1
		Stojan s papierovými utierkami		1
		Nádoba na tekuté mydlo		1
		Nádoba na dezinfekčné prostriedky		1
		Regál na hotové výrobky		2
		Vybavenosť dielni – pracovné pomôcky:		
		Lopatky na suroviny		5
		Zmeták		2
		Špachtľa		5
		Stierka		10
		Kotlík		2
Misky		*		
Odmerné nádoby		3		
Varešky, naberačky, ostatné drobné pomôcky		*		
Sito		2		
Pravítko		3		
Vrecúško na striekanie cesta		*		

		Sada drezírovacích trubičiek	2
		Sada vypichovačov	2
		Sada foriem na trvanlivé pečivo	2
		Valček hladký	5
		Šablóny	*
		Radielko hladké	3
		Radielko vrúbkované	3
		Štetec na mašľovanie	5
		Rozotierací nôž	5
		Hustomer	1
		Teplomer	1
		Odkvapkovácia mriežka	1
5.	Výrobné dielne zmluvných pracovísk		
	Priestory na výrobu čokoládových hmôt, kakaového masla a kakaá	Váha na príjme kakaových bôbov a iných surovín	1
		Čistiaci a triediaci stroj	1
		Debakterizátor	1
		Pražič	1
		Drviace a odšupkovacie zariadenie	1
		Mlyn na kakaovú drvinu	1
		Zariadenia na zjemňovanie a zušľachtovanie kakaovej hmoty	1
		Lis na kakaové maslo	1
		Zariadenia na uchovávanie kakaového masla	1
		Drvič kakaových výliskov	1
		Mlyn na kakaový prášok	1
		Balička na kakaový prášok	1
		Hnetáč na čokoládovú hmotu	1
		Valcovacia stolica	1
		Zariadenie na zušľachtovanie čokoládovej hmoty	1
	Priestory na výrobu čokolády a čokoládových cukrovičiek	Temperačný stroj	1
		Tvarovací stroj na výrobu tabuľkovej čokolády neplnenej, plnenej, s prísadami	1
		Tvarovací stroj na výrobu formovaných čokoládových výrobkov	1
		Zariadenia na prípravu dezertných hmôt	1
		Máčací stroj	1
		Dražovací stroj	1
		Tvarovací stroj na tvarovanie vložiek máčaných výrobkov	1
		Hnetací stroj	1
		Mixér	1
Šľahač		1	
Dražovací kotol	1		
Baliace stroje na čokoládové	1		

		výrobky		
		Varný stroj na náplne		1
	Priestory na výrobu nečokoládových cukrovínek	Univerzálny varný stroj na nečokoládové hmoty		1
		Hnetáč		1
		Mixér		1
		Šľahač		1
		Chladiaci stôl		1
		Tvarovací stroj na nečokoládové cukrovinky s príslušenstvom		1
		Baliace zariadenie na nečokoládové cukrovinky		1
		Priestory na výrobu trvanlivého pečiva	Strojné zariadenia na prípravu ciest	
	Strojné zariadenia na tvarovanie ciest			1
	Strojné zariadenia na pečenie trvanlivého pečiva			1
	Strojné zariadenia na úpravu po pečení – plniace			1
	Strojné zariadenia na úpravu po pečení – máčacie			1
6.	Priestory na čistenie pracovných nástrojov	Umývací box s teplou a studenou vodou		1
		Čistiace prostriedky		*
		Umývací nerezový dvojrez s teplou a studenou vodou		1
		Kovový regál na pracovné nástroje		1
		Stojan na sušenie		1
		Hasiaci prístroj		1
7.	Priestor na inštruktáž	Školská tabuľa		1
		Školská lavica		5
		Stolička	1	
		Kancelársky stôl		1
		Počítač s pripojením na internet		1
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Kôš na odpad		1
8.	Priestor na umývanie prepraviek	Umývací box s teplou a studenou vodou		1
		Čistiace prostriedky		*
9.	Expedícia	Regál na hotové výrobky		3
		Manipulačný stôl		2
		Prepravky		10
		Pojazdné podložky pod prepravky		2
		Chladnička, chladiaci box		1
		Stolová váha		1
		Hasiaci prístroj		1
		Rukavice		*
		Utierky na ruky		*
		Kôš na odpadky		1

5 Odporúčané učebné priestory

Učebný odbor 2965 H cukrovinkár pečivár 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 učebný odbor 2965 H cukrovinkár pečivár sú mikrobiologické 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 mikrobiologické laboratórium, v ktorom sa realizuje mikrobiologická kontrola surovín, polotovarov a výrobkov, ako aj kontrola prevádzkovej a osobnej hygieny.

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Laboratórium mikrobiologické

5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú priestor na senzorické hodnotenie. 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
1.	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.	Laboratórium mikrobiologické	Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne		5
		Analytické váhy		1
		Termostat		1
		Sterilizačné zariadenie		1
		Chladnička		1

		Pomôcky / laboratórne sklo, drobná technika, chemikálie, živné pôdy...../		*
		Elektrický varič		1
		Skriňa na pomôcky		1
		Kancelársky stôl, stolička		1+1
		Umývadlo s výlevkou		1
		Mikroskop		5
		Kôš na odpadky		1
		Umývadlo		1

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 – nadštandardné vybavenie				
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.	Priestor na senzorické hodnotenie – kója	Oddelený priestor so stolom a stoličkou		1

7 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecno-vzdelávacie 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. 9)	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	-
	Švédska 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. 11)	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 súprava	1	-
		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.