

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

## **NORMATÍV**

**materiálno-technického a priestorového zabezpečenia**

pre

študijný odbor

**2982 L 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru  
a perníka – špeciálne techniky**

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu  
Slovenskej republiky dňa 5. februára 2016  
pod číslom 2016-8204/5334:33-10E0 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 .....	4
4.1	Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie .....	4
4.2	Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie .....	5
5	Odporúčané učebné priestory .....	8
5.1	Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie .....	8
5.2	Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie.....	9
6	Odporúčané vybavenie učebných priestorov.....	9
6.1	Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie .....	9
6.2	Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie .....	10
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 študijného odboru 2982 L 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru a perníka - špeciálne techniky. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo, poskytujúceho úplne 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 a praktické vyučovanie v študijnom odbore 2982 L 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru a perníka - špeciálne techniky.

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.

## 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 2982 L 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru a perníka - špeciálne techniky sú odborná učebňa pre teoretické predmety, učebňa aplikovanej informatiky pre teoretické vyučovanie, odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie a laboratórium pre hodnotenia potravín, priestory odbornej praxe pre praktické vyučovanie a oddelený skúšobný priestor – kóje, pre technické a senzorické hodnotenia chemického a biochemického stavu potravín, 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 a priestor pre senzorické hodnotenie
2.	Učebňa aplikovanej informatiky pre technicko-technologické a ekonomické predmety
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.	Priestor pre analytické hodnotenia potravín
2.	Priestory odbornej praxe
3.	Oddelený skúšobný priestor pre senzorické hodnotenie – technické hodnotenie

### 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 2982 L 07 potravinárska výroba – spracovanie cukru a perníka – špeciálne techniky, sú potrebné: pracovný odev, obuv, pokrývka hlavy, pracovné rukavice. 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.

#### 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 a priestor pre senzorické hodnotenie	Projektor s krátkou projekčnou vzdialenosťou		1
		PC zostava		1
		Školská tabuľa		1
		Katedra		1
		Lavica školská	0,5	
		Stolička školská	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Varič		1
		Vzorok surovín a materiálov		*
		Schémy, prospekty a obrazový materiál		*
		Katalógy, odborná literatúra		*
		Normy, receptúry		*
2.	Učebňa aplikovanej informatiky pre technicko-technologické a ekonomické predmety	PC zostava	1	
		Dataprojektor		1
		Multifunkčné zariadenie		1
		Multifunkčná tlačiareň		1
		Aplikačný softvér, výučbové programy		*
		Tabuľa školská		1
		PC stôl	1	
Stolička školská	1			
3.	Odborná učebňa pre aplikované prírodovedné vzdelávanie	Muflova pec		1
		Elektrická sušiareň		1
		Destilačné zariadenie		1
		Priestor na váženie		1
		Technické váhy		1
		Analytické váhy		1
		Exsikátor		1
		Mikroskop		1
		Drobné pomôcky		*
		Banky		*
		Laboratórne sklá		*
		Polica na náradie		1
		Školská tabuľa		1
		Pracovné stoly laboratórne	1	
		Umývadlo s výlevkou	1	
Odpadové koše na separovaný odpad		1		

#### 4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Priestor pre praktické vyučovanie je tvorený priestorom pre analytické hodnotenia potravín, priestormi odbornej praxe a oddeleným skúšobným priestorom pre senzorické hodnotenie – kóje na technické hodnotenie.

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.	Priestor pre	PC zostava		1

	<b>analytické hodnotenia potravín</b>	Pripojenie na internet		1
		Muflova pec		1
		Elektrická sušiareň		1
		Exsikátor		1
		Sterilizátor		1
		UV svietidlo		1
		Analytické váhy		1
		Technické váhy		1
		Váha digitálna		1
		Mikroskop		1
		Chladnička		1
		Ohrievač		1
		Destilačné zariadenie		1
		Termostat		1
		Sterilizačné zariadenie		1
		Filtračné zariadenie		1
		Lupa	1	
		Skriňa na učebné pomôcky		2
		Priestor na chemikálie		1
		Priestor na váženie		1
		Vzorky surovín		*
		Základné chemikálie		*
		Ochranné pracovné pomôcky		*
		Drobné pomôcky		*
		Banky		*
		Laboratórne sklo		*
		Živné pôdy		*
		Didaktické pomôcky		*
		Schémy, prospekty a obrazový materiál		*
		Zákon o potravinách		1
		Školská tabuľa		1
		Pracovné miesto žiaka	1	
		Pracovné stoly laboratórne		1
Umývadlo s výlevkou		1		
Nádoba na separovaný odpad		1		
2.	<b>Priestory odbornej praxe</b>	Sklad surovín		1
		Priestor na uskladnenie a vytĺkanie vajec		1
		Priestor pre spracovanie cukru, čokolády, modelovacie hmoty		1
		Priestor pre spracovanie perníka a pečiva na dekoratívne účely		1
		Priestor na inštruktáž		1
		<b>Priestor pre spracovanie cukru, čokolády, modelovacie hmoty</b>		
		Ručný ťlačiaci stroj		1
		Plynový/ liehový/ kahan		2
		Mikrovlnná rúra		1
		Chladnička		1

Ventilátor		1
Temperovacia vaňa na čokoládu		1
Hustomer a teplomer na cukrový rozvar		5
Stolová váha		1
Infralampa		2
Opletený teplomer do 170 stupňov		1
Mramorový stôl		1
Žulový kameň		2
Rukavice na prácu s karamelom	1	
Balón na fúkanie karamelu		5
Silikónové podložky		3
Silikónový pásik		5
Hrniec na varenie cukru		5
Kovová špachtľa na tvarovanie	1	
Podstavec z plexiskla k nahrievaniu karamelovej hmoty		2
Vzduchotesné dózy na uskladnenie výrobkov		6
Nádoby na čokoládu		6
Priestor na varenie		1
Pevný odkladací regál		1
Silikónové formičky		*
Pomôcky na modelovanie		*
Formy na čokoládu		*
Pracovné pomôcky na čokoládu		*
Pracovný stôl		1
Pracovné miesto žiaka s osvetlením	1	
Kôš na separovaný odpad		1
<b>Priestor pre spracovanie perníka a pečiva na dekoratívne účely</b>		
Pec elektrická/plynová		1
Šľahací stroj s prídavným zariadením		1
Ručný šľahací stroj		1
Chladnička		1
Mašľovačka, štetce		5
Stolová váha		1
Balička		1
Valček na vaľkanie		5
Nádoby na prípravu perníkového cesta		5
Nádoby na odležanie perníkového cesta		5
Priestor na varenie náplní		1
Pracovný stôl nerezový		2
Pracovné miesto žiaka s osvetlením	1	
Plechý na pečenie		*
Miska plastová		*
Stierka		*
Sítko jemné		*
Formičky na vykrajovanie		*
Vrecko na jemné zdobenie		5

		Pomôcky na modelovanie		*
		Pomôcky na zdobenie		*
		Pomôcky na tvarovanie, modelovanie		*
		Regál na hotové výrobky		1
		Prepravky		10
		rukavice		*
		Obalový materiál		*
		Papier na pečenie		*
		Kôš na odpadky		1
		<b>Priestor na inštruktáž</b>		
		Skriňa na učebné pomôcky		1
		Školská tabuľa		1
		Školské lavice	0,5	
<b>3.</b>	<b>Oddelený skúšobný priestor pre senzoricke hodnotenie – technické hodnotenie</b>	Mikrovlnná rúra		1
		Varič		1
		Varná kanvica		1
		Chladnička		1
		Teplomer		1
		Vlhkomer	1	
		Polica na drobné vybavenie		2
		Osvetlenie		1
		Osvetlenie	1	
		Nádoby na vzorky		*
		Drobné vybavenie	*	
		Samostatný stôl	1	
		Stolička	1	

## 5 Odporúčané učebné priestory

Študijný odbor 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 2982 L 07 potravinárska výroba - spracovanie cukru a perníka- špeciálne techniky. 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 a mikrobiologické laboratórium v ktorom sa realizuje mikrobiologická kontrola surovín, polotovarov a výrobkov, ako aj kontrola prevádzkovej a osobnej hygieny a odborná učebňa strojnictva.

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Analytické laboratórium
2.	Laboratórium mikrobiologické
3.	Odborná učebňa strojnictva



## 5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie

Nadštandardnými učebnými priestormi sú prevádzkové laboratórium a priestor na senzorické hodnotenie – kóje. Žiaci získajú priamu 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
1.	Prevádzkové laboratórium
2.	Priestor na senzorické hodnotenie

## 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, ktorá 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	Interaktívna tabuľa		1
		Počítačová zostava		1
		Muflová pec		1
		Elektrická sušiareň		1
		Destilačné zariadenie		1
		Sterilizačné zariadenie		1
		Exsikátor		1
		Mikroskop		1
		Termostat		1
		Chladnička		1
		Varič (elektrický, plynový)		1
		Technické váhy		1
		Analytické váhy		1
		Lupa	1	
		Priestor na váženie		1
		Priestor na chemikálie		1
		Pomôcky laboratórne		*
		Skriňa na pomôcky		1
		Živné pôdy		*
		Pracovné stoly laboratórne		5
Školská tabuľa		1		
Kancelársky stôl + stolička		0,5+1		

		Umývadlo z výlevkou		1
		Nádoba na separovanie odpadu		1
2.	Laboratórium mikrobiologické	Interaktívna tabuľa		1
		Mikroskop		1
		Analytické váhy		1
		Termostat		1
		Chladnička		1
		Sterilizačné zariadenie		1
		Varič (elektrický, plynový)		1
		Pomôcky laboratórne		*
		Skriňa na pomôcky		1
		Potrebné chemikálie		*
		Živné pôdy		*
		Pracovné stoly laboratórne	1	
		Kancelársky stôl + stolička	0,5+1	
		Umývadlo z výlevkou		1
		Nádoby na separovanie odpadu		1
2.	Odborná učebňa strojnictva	Interaktívny tablet		1
		Tlačiareň		1
		Televízor		1
		Scanner		1
		Laminovačka		1
		ISO normy		*
		Schémy strojov a zariadení		*

## 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.	Priestory odbornej praxe	Melanžér		1
		Airbrushová pištoľ		1
		Temperovací stroj na čokoládu		1
		Umývačka riadu		1
		Pomôcky na spracovanie karamelu, perníka, čokolády a modelovacích hmôt		*
2.	Prevádzkové laboratórium	Laboratórna váha		1
		Mikroskop	1	
		Interaktívna tabuľa		1
		Sušiareň		1
		Exikátor		1
		Navažovačky		*
		Chemikálie		*
Merače laboratórnych hodnôt		*		

		Prístroj na meranie lepku		1
		Laboratórne sklá		*
3.	Priestor na senzorické hodnotenie potravín – kóje	Kója		4
		Chladnička		1
		Predvažovacie váhy		1
		Pracovné pomôcky (nože, taniere ap.)		*
		Skrinka na sklo a pracovné pomôcky		1
		Skrinka na chemikálie		1
		Laboratórny stôl na prípravu roztokov		1
		Umývadlo s výlevkou		1
		Lekárnička		1
		Hasiaci prístroj		1
		Kôš na odpad		1

## 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	-
		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 zriadiť 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	-	1

		súprava		
		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
		Dataprotektor	-	1
		Notebook	1	-
		Notebook/stolový počítač	-	1
		CD prehrávač/DVD prehrávač*	-	1
		Slúchadlá	1	-
		Prístup na internet	1	-
		USB kľúč	-	2
4.	<b>Multimediálna učebňa</b>	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
		Dataprotektor	-	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.	<b>Matematická učebňa</b>	Katedra
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
Dataprotektor	-			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.