

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

študijný odbor

6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu
Slovenskej republiky dňa 5. februára 2016
pod číslom 2016-8204/5357:51-10E0 s účinnosťou od 1. septembra 2016**

Obsah

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | ZÁKLADNÉ ÚDAJE..... | 3 |
| 2 | VŠEOBECNE ZÁVÄZNÉ PRÁVNE PREDPISY | 3 |
| 3 | ZÁKLADNÉ UČEBNÉ PRIESTORY..... | 3 |
| 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 | 6 |
| 5 | ODPORÚČANÉ UČEBNÉ PRIESTORY | 12 |
| 5.1 | Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie..... | 12 |
| 6. | ODPORÚČANÉ VYBAVENIE UČEBNÝCH PRIESTOROV | 13 |
| 6.1 | Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie | 13 |
| 6.2 | Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie | 13 |

1 Základné údaje

Normatív materiálo-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) študijného odboru 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií, vychádza z cieľov, obsahu, rozsahu a podmienok vzdelávania stanovených v Štátnom vzdelávacom programe pre odborné vzdelávanie a prípravu pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I., II. 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 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií.

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

Proces výchovy a vzdelávania zohľadňuje všeobecne záväzné právne predpisy upravujúce bezpečnosť práce, ochranu pred požiarom, prevádzkovanie objektov škôl a školských zariadení, aj technickú dokumentáciu používaných zariadení, ako aj ďalšie normy a predpisy, ktoré upravujú výrobný proces alebo pracovné operácie zodpovedajúce obsahu vzdelávania v danom odbore.

V procese výchovy a vzdelávania je potrebné sa riadiť ďalej nižšie uvedenými predpismi:

- Zákon o potravinách
- Zákon o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, v znení neskorších predpisov
- Zákon o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a doplnení niektorých zákonov
- Vyhlášky vzťahujúce sa na potravinárske komodity

Učebné priestory musia vyhovovať požiadavkám hygieny práce, bezpečnosti a ochrany 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. 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 pre nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardami príslušného ŠVP a špecifik študijného odboru 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií sú: učebňa pre vyučovanie odborných predmetov teoretického vyučovania, učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov, učebňa pre vyučovanie technológie gastronómických služieb, učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál, kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov.

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

| P. č. | Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie |
|-------|--|
| 1. | Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov ¹ teoretického vyučovania |
| 2. | Učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov ² |

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

| P. č. | Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie |
|-------|--|
| 1. | Učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb ³ |
| 2. | Učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál ⁴ |
| 3. | Sklad inventáru, materiálu, surovín |
| 4. | Kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov |
| 5. | Sociálne zariadenia (WC, sprchy, šatne) |

4 Základné vybavenie učebných priestorov

V učebných priestoroch je konkretizované základné vybavenie pre teoretické a praktické vyučovanie podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré je nevyhnutné v procese prípravy v danom odbore. Zohľadnené sú aj potreby trhu práce. Nakoľko jednotlivé typy prístrojov, výpočtovej a didaktickej techniky podliehajú z dôvodu technického pokroku rýchlym zmenám, v rozpise sú uvedené ich všeobecné pomenovania.

4.1 Základné vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Názov priestoru „Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov teoretického vyučovania“ je odvodený podľa kategórie a vzdelávacej oblasti rámcového učebného plánu ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II.

V ŠVP sa uvádza ako odborná trieda – učebňa pre vyučovanie odborných predmetov.

Vybavenie je stanovené na jednu učebňu v členení na:

- základné vybavenie
- zariadenie a učebné pomôcky

Vybavenie učebne je rozpracované podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať a podľa požiadaviek ŠkVP školy. Počet učební pre teoretické vyučovanie závisí od počtu žiakov, tried a potreby delenia žiakov v súlade so

¹ Patria sem odborné predmety teoretického vyučovania ako napr. základy CR a hotelierstva, ekonómia, marketing v CR, právo a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a k vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

² Patria sem odborné predmety ako napr. odborný cudzí jazyk, účtovníctvo, hotelový a gastronomický manažment a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

³ Patria sem odborné predmety ako napr. technológia gastronomických služieb a ďalšie podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

⁴ Patria sem odborné predmety ako napr. technológia výroby jedál a iné podľa učebného plánu daného študijného odboru a vzťahu k príslušným obsahovým štandardom vzdelávacej oblasti teoretického vyučovania ŠkVP pre daný študijný odbor.

ŠVP a Školským vzdelávacím programom (ďalej len „ŠkVP“).

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. | Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov ¹ teoretického vyučovania | Základné vybavenie: | | |
| | | Katedra | | 1 |
| | | Školská lavica (miesto pre žiaka) | 1 | |
| | | Stolička pre učiteľa | | 1 |
| | | Stolička pre žiaka | 1 | |
| | | Školská tabuľa | | 1 |
| | | Uzamykateľná skrinka na pomôcky | | 1 |
| | | Zariadenia, výpočtová technika a programové vybavenie podľa predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať: | | |
| | | Prezentačná technológia (dataprojektor, počítač) | | 1 súbor |
| | | Pripojenie na internet | | 1 |
| | | Programové aplikačné vybavenie - softvér podľa obsahového zamerania vyučovaných predmetov | | 1 |
| | | 2. | Učebňa pre vyučovanie cudzieho jazyka a ďalších odborných predmetov ² | Pracovný stôl pre učiteľa |
| Stolička pre učiteľa | | | | 1 |
| Pracovný stôl (miesto) pre žiaka | 1 | | | |
| Stolička pre žiaka | 1 | | | |
| Školská tabuľa | | | | 1 |
| Nástenná tabuľa | | | | 1 |
| Prezentačná technológia (dataprojektor, počítač) | | | | 1 |
| Počítač pre učiteľa | | | | 1 |
| Počítač pre žiaka | 1 | | | |
| Pripojenie na internet | | | | 1 |
| Multifunkčné zariadenie – sieťové alebo samostatne stojaci kopírovací stroj, tlačiareň | | | | 1 |
| Programové aplikačné vybavenie pre učiteľa a žiaka: - ekonomický softvér - kancelársky softvér (textový a tabuľkový procesor, databázový a prezentačný systém) - softvér pre sieťovú komunikáciu - softvér podľa obsahového zamerania vyučovaných predmetov | 1 1 1 1 | | | |

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Názov priestoru „Učebňa pre vyučovanie odborných predmetov praktického vyučovania“ je odvodený podľa kategórie a vzdelávacej oblasti rámcového učebného plánu ŠVP pre odborné vzdelávanie a prípravu, skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby I, II.

Vybavenie je stanovené na jednu učebňu v členení na:

- základné vybavenie
- zariadenie a učebné pomôcky

Vybavenie učebne je rozpracované podľa požiadaviek výučby jednotlivých odborných predmetov, ktoré sa budú v učebni vyučovať a podľa požiadaviek ŠkVP školy. Počet učební pre praktické vyučovanie závisí od počtu žiakov, tried a potreby delenia žiakov v súlade so ŠVP a Školským vzdelávacím programom (ďalej len „ŠkVP“).

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. | Učebňa pre vyučovanie technológií gastronómických služieb ³ | Základné vybavenie: | | |
| | | Nábytok | | |
| | | Stoly reštauračné 80 x 120 cm | | 4 |
| | | Stoly reštauračné 80 x 80 cm | | 2 |
| | | Stoličky reštauračné | | 24 |
| | | Servírovacie stoly – keridóny | | 2 |
| | | Pracovný stôl skriňový s poličkami | | 1 |
| | | Porcelánový inventár | | |
| | | Taniere | | |
| | | - hlboké | | 32 |
| | | - plytké (mäsové) | | 32 |
| | | - na teplé predjedlá ø 21 cm | | 32 |
| | | - klubový tanier ø 30 cm | | 24 |
| | | - tanier na špeciality ø 25 cm | | 24 |
| | | Taniere | | |
| - dezertné ø 19 cm | | 32 | | |
| - dezertné múčnikový ø 17 cm | | 32 | | |
| - pečivový ø 14 cm | | 32 | | |
| Šálky s podšálkou | | | | |
| - bujónové | | 24 | | |
| - kávové | | 24 | | |
| - na mokka kávu | | 24 | | |
| - na čaj | | 24 | | |
| 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 | | |

| | | | |
|--|--|--|----------|
| | Sklenený inventár: | | |
| | Poháre | | |
| | - na nealkoholické nápoje 0,10 l, 0,20 l až 0,30 l | | 12+12+12 |
| | - pívové 0,30 l | | po 32 |
| | - pívové 0,50 l | | 32 |
| | - Poháre - na biele víno | | 32 |
| | - na červené víno | | 32 |
| | - poháre na miešané nápoje rôzne druhy | | 32 |
| | - na šumivé víno – misky, flauty, špičky | | 32 |
| | - na koňaky, brandy | | 32 |
| | - na likéry, destiláty | | 32 |
| | - na viedenskú kávu a čaj | | 32 |
| | - na varené víno, grog, punč | | 12 |
| | Pohár na zmrzlinu | | 24 |
| | Karafy na vodu | | 10 |
| | Miska na vajce do skla | | 8 |
| | Miska na kompót | | 24 |
| | Miska na šalát | | 24 |
| | Podnosy: | | |
| | Oválne – kaviarenské malé | | 6 |
| | Obdĺžnikové – kaviarenské | | 6 |
| | Okrúhle | | 6 |
| | Na nosenie jedál | | 8 |
| | Tácky protišmykové | | 8 |
| | Príbory: | | |
| | Lyžice | | |
| | - polievková | | 32 |
| | - dezertná | | 32 |
| | Lyžička | | |
| | - kávová | | 32 |
| | - mokka | | 24 |
| | - na zmrzlinu | | 24 |
| | - na kompót | | 24 |
| | - na vajíčka | | 8 |
| | - na limonádu | | 12 |
| | Vidlička | | |
| | - mäsová | | 32 |
| | - dezertná | | 32 |
| | - múčniková | | 32 |
| | Nôž | | |
| | - mäsový | | 32 |
| | - dezertný | | 32 |
| | - na krájanie syrov | | 4 |
| | Príbory | | |
| | - rybí | | 6 |
| | - tranžírovací | | 4 |
| | - šalátový | | 6 |

| | | | |
|--|---|---|-------|
| | Špeciálne príbory: | | |
| | - nôž na maslo a nátierky | | 32 |
| | - príbor na raky | | 1 |
| | - príbor na ustrice | | 1 |
| | - príbor na homára | | 1 |
| | - úchytka na kukuricu | | 1 pár |
| | - príbor na slimáky + miska | | 2 |
| | - kaviárový nôž | | 1 |
| | - príbor na ovocie | | 1 |
| | - nožnice na hrozno | | 1 |
| | - čínske paličky | | 12 |
| | Naberačka na polievku | | 8 |
| | Kliešte | | |
| | - na ľad | | 1 |
| | - na cukor | | 8 |
| | - na zákusky | | 4 |
| | Lopatka na zákusky | | 4 |
| | Džezva rôzne veľkosti | | 4 |
| | Reštauračný inventár - malý stolový inventár | | |
| | Soľničky | | 8 |
| | Koreničky | | 8 |
| | Karafinky na olej a ocot | | 6+6 |
| | Cukorničky na kockový, kryštálový i práškový cukor | | 6 |
| | Nádobky na horčicu | | 4 |
| | Stojany na špáradlá | | 4 |
| | Popolníky | | 2 |
| | Vázičky rôzne druhy | | 6 |
| | Rezervovacie karty | | 1 |
| | Mlynček na korenie | | 2 |
| | Bielizeň stolová | | |
| | Obrusy 140 x 140 cm | | 6 |
| | Obrusy 140 x 180 cm | | 12 |
| | Obrusy 140 x 100 cm na keridóny | | 12 |
| | Obrúsky - naperóny 80 x 80 | | 6 |
| | Obrúsky - naperóny 80 x 120 | | 12 |
| | Obrúsky plátenné 50 x 50 | | 12 |
| | Obrúsky plátenné 40 x 40 | | 48 |
| | Obrusy banketové 120 x 240, 220x380 | | 12 |
| | Príručníky | 1 | |
| | Anglické prestieranie+ behúne | | 12 |
| | Banketová sukňa | | 6 |
| | Ostatný inventár | | |
| | Polievkové misy | | 6 |
| | Polievkové šálky nerezové | | 4 |
| | Misy mäsové – rôzne veľkosti | | 12 |
| | Misy rybie | | 4 |
| | Misy na cukrárske výrobky | | 4 |

| | | | |
|---------------|---|--|---|
| | | Misy na prílohy | 6 |
| | | Omáčníky rôzne veľkosti | 6 |
| | | Naberačky na omáčku | 6 |
| | | Panvice rôznych veľkostí | 6 |
| | | Košíky na pečivo | 6 |
| | | Dekantačný košík | 2 |
| | | Lis na citrón | 2 |
| | | Oplachovač prstov | 6 |
| | | Timbál na dusené jedlá | 2 |
| | | Prenosný ohrievač na pokrmy | 2 |
| | | Tranširovacia doska | 2 |
| | | Flambovací vozík | 1 |
| | | Univerzálny otvárač | 6 |
| | | Dekantačná karafa | 2 |
| | | Chladič na šumivé víno | 4 |
| | | Tubus –termoizolačný obal na víno | 2 |
| | | Rýchlozáver na šumivé víno | 1 |
| | | Kompletná barmanská súprava | 1 |
| | | Bowle súprava | 1 |
| | | Rýchlovarná kanvica | 2 |
| | | Svietniky | 6 |
| | | Lopatka a zmetáčik na stoly | 1 |
| | | Elektronická registračná pokladnica+ softvér | 1 |
| | | Žehlička | 1 |
| 2. | Učebňa pre vyučovanie technológie výroby jedál ⁴ | Tepelné zdroje: | |
| | | Elektrický alebo plynový sporák s rúrou | 2 |
| | | Fritéza | 1 |
| | | Pracovné stroje: | |
| | | Multifunkčný kuchynský robot ⁵ | 1 |
| | | Zariadenie na nízko tepelnú úpravu jedál – konvektomat alebo holdomat ⁶ | 1 |
| | | Kuchynská váha | 1 |
| | | Elektrický šľahač | 1 |
| | | Ponorný mixér | 1 |
| | | Hriankovač | 1 |
| | | Rýchlovarná kanvica | 1 |
| | | Ostatné zariadenia | |
| | | Chladnička kombinovaná s mrazničkou | 1 |
| | | Mikrovlna rúra | 1 |
| | | Odsávač pár | 1 |
| | | Gril | 1 |
| | | Pracovné stoly a police | |
| Pracovný stôl | 3 | | |

⁵ aspoň v jednej učebni

| | | |
|--|--|----|
| Police na kuchynský riad | | 3 |
| Drez nerezový | | 1 |
| Umývadlo | | 1 |
| Kuchynský riad | | |
| Hrnce s pokrievkou AKV do 4l aspoň 1 ks do 20 l | | 12 |
| Pekáče rôznej veľkosti | | 2 |
| Plechý rôznej veľkosti | | 2 |
| Panvice rôzne druhy | | 6 |
| Panvice na lievance | | 1 |
| Tortové formy | | 3 |
| Varné sklo | | 1 |
| Pracovné dosky na spracovanie cesta | | 2 |
| Misy na studené jedlá - rôzne rozmery porcelánové | | 4 |
| Misky na potraviny AKV | | 2 |
| Mlynček - na mletie mäsa | | 2 |
| - na mak | | 1 |
| - na orechy | | 1 |
| Strúhadlá (rôzne druhy) | | 3 |
| Dosky na krájanie (rôznej farby a veľko- sti podľa HACCP - sady) | | 2 |
| Valček na cesto | | 2 |
| Tlčik na naklepávanie mäsa | | 2 |
| Sekáč na mäso | | 2 |
| Vidličky kuchynské | | 6 |
| Nôž – kuchársky | | 3 |
| - vykosťovací | | 1 |
| - na syr | | 1 |
| - rôzne druhy nožov | | 10 |
| Krájač na pizzu | | 1 |
| Koliesko na krájanie cesta | | 2 |
| Naberačky | | 4 |
| Škrabky na zemiaky a zeleninu | | 6 |
| Kuchársky teplomer | | 4 |
| Špikovacia ihla | | 2 |
| Lis na cesnak | | 2 |
| Nožnice na hydinu | | 2 |
| Kliešte na obracanie | | 3 |
| Metličky na ručné šľahanie | | 2 |
| Kotlík na šľahanie | | 1 |
| Otvárač univerzálny | | 1 |
| Taniere | | |
| - hlboké | | 6 |
| - plytké | | 6 |
| - dezertné | | 6 |
| - klubové a mäsové 27 cm | | 12 |

| | | | | |
|----|--|-----------------------------------|--|----|
| | | Bujónové šálky | | 12 |
| | | Misky na šalát s podšálkou | | 6 |
| | | Misky na kompót s podšálkou | | 6 |
| | | Omáčníky | | 2 |
| | | Lis na zemiaky | | 2 |
| | | Lisy na citrón | | 6 |
| | | Odmerky rôzne veľkosti | | 6 |
| | | Otvárač konzerv | | 1 |
| | | Cukrárska stierka | | 2 |
| | | Varechy – rôzne veľkosti | | 6 |
| | | Štetec na potieranie | | 2 |
| | | Sitká – rôzne veľkosti | | 6 |
| | | Sitká na pretláčanie halušiek | | 2 |
| | | Cedník rôzne veľkosti | | 5 |
| | | Lieviky - rôzne | | 5 |
| | | Obracačky | | 4 |
| | | Dierkové naberačky | | 2 |
| | | Krájač - na vajcia | | 2 |
| | | - na hranolky | | 1 |
| | | Mriežka na zemiaky | | 1 |
| | | Rôzne formičky - vykrajovače sady | | 3 |
| | | Vrecká na zdobenie | | 2 |
| | | Príbory predkladacie | | 6 |
| | | Porcovačka na zmrzlinu | | 2 |
| | | Utierky | | 12 |
| | | Kôš na triedený odpad | | 8 |
| | | Vedrá | | 4 |
| | | Mop na podlahy | | 4 |
| | | Minútkové hodiny | | 1 |
| | | Zásobník na papierové utierky | | 1 |
| 3. | Sklad inventára, materiálu a surovín (môže byť samostatným priestorom, alebo súčasťou učebnej technológie výroby jedál) | Police | | 2 |
| | | Manipulačný stôl | | 1 |
| | | Nástenný teplomer | | 1 |
| 4. | Kabinet vyučujúceho praktických odborných predmetov | Kancelársky stôl | | 1 |
| | | Stolička | | 1 |
| | | Počítač s pripojením na internet | | 1 |

| | | | | |
|--|---|--|---|-----|
| | (môže byť súčasťou učebne pre vyučovanie predmetov PV) | Polica na odbornú literatúru | | 1 |
| | | Skriňa | | 1 |
| | | Kancelársky stôl | | 1 |
| 5. | Sociálne zariadenia (WC, sprchy, šatne) | A. šatňa žiačok: | | |
| | | Skrinka alebo vešiak | 1 | |
| | | Lavica alebo stolička | | 2+2 |
| | | Odpadkový kôš | | 1 |
| | | B. šatňa žiakov: | | |
| | | Skrinka alebo vešiak | 1 | |
| | | Lavica alebo stolička | | 2+2 |
| | | Odpadkový kôš | | 1 |
| | | A . umyváreň žiačok | | |
| | | Umyvadlo s teplou a studenou vodou | | 1 |
| | | Sprchovací kút | | 1 |
| | | Zrkadlo, odpadkový kôš | | 1+1 |
| | | Dávkovač na tekuté mydlo | | 2 |
| | | Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky | | 1 |
| | | B . umyváreň žiakov | | |
| | | Umyvadlo s teplou a studenou vodou | | 1 |
| | | Sprchovací kút | | 1 |
| | | Zrkadlo, odpadkový kôš | | 1+1 |
| | | Dávkovač na tekuté mydlo | | 2 |
| | | Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky | | 1 |
| | | WC | | |
| Toalety + pisoár | | 1+1+1 | | |
| Stojan na toaletný papier | | 1+1 | | |
| Odpadkový kôš | | 2+1 | | |
| Umyvadlo s tečúcou teplou a studenou vodou | | 1+1 | | |
| Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky | | 1+1 | | |

5 Odporúčané učebné priestory

Pre študijný odbor 6318 Q manažment hotelov a cestovných kancelárií sú základné učebné priestory doplnené odporúčanými nadštandardnými priestormi pre teoretické vyučovanie. Pre praktické vyučovanie nie je vymedzený nadštandardný učebný priestor, doplnené sú len základné učebné priestory pre praktické vyučovanie o nadštandardné vybavenie.

5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 5

| P. č. | Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie |
|-------|--|
|-------|--|

| | |
|----|-----------------------|
| 1. | Učebňa pre inštruktáž |
|----|-----------------------|

6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 6

| P. č. | Názov priestoru | Teoretické vyučovanie | | |
|-------|-----------------------|--|----------|---------|
| | | Názov vybavenia | Počet na | |
| | | | žiaka | skupinu |
| 1. | Učebňa pre inštruktáž | Školská tabuľa | | 1 |
| | | Prezentačná technológia | | 1 |
| | | Počítač | | 1 |
| | | Internet | | 1 |
| | | Skriňa na učebné pomôcky | | 1 |
| | | Polica na odbornú literatúru | | 1 |
| | | Pracovný stôl a stolička pre učiteľa odborných predmetov | | 1+1 |
| | | Stoly pre žiakov | | 4 |
| | | Stoličky pre žiakov | 1 | |

6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Nie sú vytvorené nové učebne. Identifikované vybavenie je odporúčané pre možnosť doplnenia základných učebných priestorov – učebne pre vyučovanie technológie gastronomických služieb³. Odporúčané vybavenie učebných priestorov je nadštandardné a umožní realizovať kvalitnejšiu praktickú výučbu vzhľadom k podmienkam a možnostiam školy

Tabuľka č. 7

| P. č. | Názov priestoru | Praktické vyučovanie | | |
|--------------------------|--|------------------------------------|----------|---------|
| | | Názov vybavenia | Počet na | |
| | | | žiaka | skupinu |
| 1. | Učebňa pre vyučovanie technológie gastronomických služieb ³ | Teplý servírovací vozík | | 1 |
| | | Bufetový vozík | | 1 |
| | | Výčapné zariadenie | | 1 |
| | | Prepravný vozík | | 1 |
| | | Ohrievač na taniere, šálky - režón | | 1 |
| | | Výrobník ľadu | | 1 |
| | | Odšťavovač | | 1 |
| | | Termoska na teplé nápoje | | 6 |
| | | Hriankovač | | 1 |
| | | Kávovar – automatické espresso | | 1 |
| | | Mixér | | 1 |
| | | Fontána na čokoládu | | 1 |
| | | Stroj na výrobu ľadovej drene | | 1 |
| | | Súprava na fondue | | 1 |
| | | Automatický penič mlieka | | 1 |
| Chafing – ohrievač jedla | | 3 | | |

| | | | | |
|--|--|--------------------------------------|--|---|
| | | Stojan na studené omáčky vo fľašiach | | 1 |
| | | Rôzne typy dekorácie | | 1 |
| | | Rybí príbor prekladací | | 1 |
| | | Chladnička s vitrínou | | 1 |
| | | Mraznička | | 1 |
| | | Poklop – zvon | | 1 |
| | | Súprava na barbecue | | 1 |
| | | Elektronická pokladnica | | 1 |