

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

**NORMATÍV**

**materiálno-technického a priestorového zabezpečenia**

pre

**študijný odbor**

**6444 K čašník, servírka**

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa  
12. februára 2013 pod číslom 2013-701/5433:74-925 s platnosťou od 1. septembra 2013.**

# Obsah

Strana

<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 .....	5
4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre PV .....	5
<b>5. Odporúčané učebné priestory .....</b>	<b>12</b>
5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie .....	12
5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie .....	12
<b>6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov .....</b>	<b>12</b>
6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre TV .....	12
6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre PV .....	18
<b>Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre všeobecnovzdelávacie predmety ..</b>	<b>22</b>

## **1. Základné údaje**

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 6444 K čašník, servírka. 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 podmieňujúci komplex požiadaviek s cieľom vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie. Materiálno-technické a priestorové zabezpečenie určené v tomto normatíve je záväzná aj pre študijný odbor čašník, servírka s označením „6444 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,
- Zákon č. 250/2007 Z. z. o ochrane spotrebiteľa a o zmene zákona Slovenskej národnej rady č. 372/1990 Zb. o priestupkoch v znení neskorších predpisov,
- Vyhláška MH SR č. 277/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú klasifikačné znaky na ubytovacie zariadenia pri ich zaradovaní do kategórií a tried,
- 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 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 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**

Uvedené sú základné učebné priestory, ktoré sú nevyhnutné na nadobudnutie požadovaných vedomostí a zručností stanovených výkonovými štandardami príslušného ŠVP a špecifik výučby a zameraní na príslušné bezpečnostné a hygienické predpisy.

Všeobecne je uvedený, počet, rozmery a vybavenie šatní, hygienických zariadení – umyvární, sprch, 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.

#### **3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie**

<b>P. č.</b>	<b>Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie</b>
<b>1.</b>	Učebňa

#### **3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie**

<b>P. č.</b>	<b>Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie</b>
<b>1.</b>	Odborná učebňa
<b>2.</b>	Sklad inventáru
<b>3.</b>	Učebňa pre inštruktáž
<b>4.</b>	Kabinet majstra odbornej výchovy
<b>5.</b>	Sociálne zariadenia pre žiakov(WC, sprchy, šatne)
<b>6.</b>	Sklad čistiacich potrieb
<b>7.</b>	Pracovné oblečenie žiakov

#### **4. Základné vybavenie učebných priestorov**

Každý odbor v jednotlivých skupinách odborov musí spĺňať požiadavky materiálo-technického a priestorového vybavenia. Obsahuje rozpis všetkých potrebných strojov, zariadení, materiálu, nástrojov, pomôcok, prístrojov, výpočtovej a didaktickej techniky, počet pracovných stolov, stoličiek, skriň, lekárničiek a pod. s určením počtu jednotlivých komponentov na skupinu žiakov. Pri rozpise strojov a výpočtovej techniky sa neuvádzajú ich obchodné názvy, nakoľko jednotlivé typy zariadení podliehajú z dôvodu technického pokroku rýchlym zmenám.

Sú uvedené všetky základné pomôcky a náradie ktoré žiak potrebuje v procese teoretickej a praktickej prípravy vo svojom odbore vrátane osobných ochranných pracovných prostriedkov.

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

<b>Teoretické vyučovanie</b>				
<b>P. č.</b>	<b>Názov priestoru</b>	<b>Názov vybavenia</b>	<b>Počet na</b>	
			<b>žiaka</b>	<b>skupinu</b>
<b>1.</b>	<b>Učebňa</b>	Školská tabuľa		1
		Premietacie plátno		1
		Dataprojektor		1
		Pripojenie na internet		1
		Katedra, stolička		1+1
		Školská lavica		15
		Stolička		30
		Kôš na odpadky		1
		Umývadlo		1

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

##### **4.2.1 Odborná učebňa pre 1. až 4. ročník**

Odborná učebňa je priestor určený na trvalý výkon práce, pričom na jedného žiaka sa počíta min. 2m<sup>2</sup> voľnej podlahovej plochy. <sup>1)</sup> Musia byť riešené so zreteľom na hygienické, akustické, svetelné, ale i ekonomické, požiarne požiadavky a požiadavky bezpečnosti pri vyučovaní.

Osvetlenie musí byť priame – denným svetlom tak, že sa zabráni oslneniu a má dopadať na pracovný stôl žiaka z ľavej strany.

--

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

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 - pečivový ø 14 cm Šálky s podšálkou - bujónové - kávové - na mokka kávu - na čaj Kanvičky - na mlieko - na kávu - na čaj - na smotanu Misky na maslo, džem, med,		25 25 15 12 12 25 25 25 10 12 12 12 6 6 6 6 12

	Kanvice na kávu, čaj, mlieko		2+2+2
5.	<b>Príbory:</b> Lyžice - polievková - dezertná Lyžička - kávová - mokka - na zmrzlinu - na kompót - na vajíčka - na limonádu Vidlička - mäsová - dezertná - múčniková Nôž - mäsový - dezertný - na krájanie syrov Príbory - rybí - tranžírovací - šalátový Špeciálne príbory: - nôž na maslo a nátierky - príbor na raky - príbor na ustrice - príbor na homára - úchytka na kukuricu - príbor na slimáky + miska - kaviárový nôž - príbor na ovocie - nožnice na hrozno - čínske paličky Naberačka na polievku Kliešte - na ľad - na cukor - na zákusky Lopatka na zákusky Džezva rôzne veľkosti		30 25 12 12 6 6 6 6 30 25 12 30 25 1 6 1 2 2 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 4 1 1 1 1 1 4
6.	<b>Sklenený inventár:</b> Poháre - na nealkoholické nápoje 0,10, 0,20 l až 0,30 l - pivové 0,30 l - pivové 0,50 l Poháre - na biele víno - na červené víno - poháre na miešané nápoje rôzne druhy - na šumivé víno – misky, flety, špičky - na koňaky, brandy - na likéry, destiláty - na viedenskú kávu a čaj - na varené víno, grog, punč Karafy na vodu Miska na vajce do skla		12+12+12 6 6 12 12 24 18 6 6 6 6 6 1 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.	<b>Ostatný inventár:</b>		
	Košíky na pečivo		5
	Polievkové misy		2
	Polievkové šálky kovové		4
	Dekantačný košík		1
	Dekantačná karafa		1
	Univerzálny otvárač		2
	Rýchlovarná kanvica		1
	Žehlička		1
	Elektronická registračná pokladnica		1
	Koše na smeti		1
	Svietniky		3
	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
	Tranširovacía doska		2
	Flambovací vozík		1
	Panvice rôznych veľkostí		4
	Rýchlozáver na šumivé víno		1
	Kompletná barmanská súprava		1
	Bowle súprava		1

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

Teplota:<sup>2)</sup> 20 °C

Osvetlenie: 350 – 400 lx<sup>3)</sup>

Relatívna vlhkosť: 40-60 %

<sup>2)</sup> Vyhláška č. 527/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež

<sup>3)</sup> STN EN 12464-1



#### 4.2.2 Sklad inventáru

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

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Police		2
2.	Manipulačný stôl		1
3.	Nástenný teplomer		1

Teplota vzduchu: 15 – 16 °C

Osvetlenie: 300 Lux

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

#### 4.2.3 Odborná učebňa na inštruktáž

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Školská tabuľa		1
2.	Dataprojektor		1
3.	Premietacie plátno		1
4.	Počítač		1
5.	Tlačiareň		1
6.	Internet		1
7.	Skriňa na učebné pomôcky		1
8.	Police na odbornú literatúru		1
9.	Pracovný stôl a stolička pre MOV		1+1
10.	Stoly pre žiakov		4
11.	Stoličky pre žiakov	1	12
12.	Televízny prijímač + DVD prehrávač		1
13.	Kôš na odpadky		1
15.	Umývadlo		1

#### 4.2.4 Kabinet majstra odbornej výchovy

Praktické vyučovanie			
----------------------	--	--	--

P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		majstra	skupinu
1.	Kancelársky stôl		1
2.	Stolička		1
3.	Stolík pod počítač		1
4.	Počítač s pripojením na internet + tlačiareň		1
5.	Polica na odbornú literatúru		1
6.	Skriňa na osobné veci		1
7.	Skriňa na dokumentáciu		1
8.	Zrkadlo		1
9.	Varná kanvica		1
10.	Umývadlo		1
11.	Kôš na odpadky		1
12.	Lekárnička		1
13.	Kalkulačka		2

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

Osvetlenie 350 lx

Teplota 20 °C

Relatívna vlhkosť 40 - 60 %

#### **4.2.5 Sociálne a hygienické 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.	Umývadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprehovací kút		1
3.	Zrkadlo, odpadkový kôš		1+1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		2
5.	Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		1

	<b>B - umyváreň chlapcov:</b>		
1.	Umyvadlo s teplou a studenou vodou		2
2.	Sprchovací kút		1
3.	Zrkadlo, odpadkový kôš		1+1
4.	Dávkovač na tekuté mydlo		2
5.	Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		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.	Osušovač rúk alebo zásobník na papierové utierky		1+1

#### 4.2.6 Sklad čistiacich potrieb

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
P. č.	N á z o v	Počet na žiaka	Počet na skupinu
1.	Skriňa na čistiace potreby		1
2.	Hygienické potreby /utierky, prachovky/		20
3.	Zariadenie na sanitáciu		1

#### 4.2.7 Pracovné oblečenie žiakov

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
	<b>Pracovné oblečenie dievčat:</b>		
1.	Sukňa, nohavice	1	
2.	Blúzka	1	
3.	Vesta	1	
4.	Čašnícka zástera - na rozhodnutí školy	1	
5.	Biely pracovný plášť s dlhým rukávom	1	
6.	Topánky	1	
7.	Pančuchy	1	
	<b>Pracovné oblečenie chlapci:</b>		
1.	Nohavice	1	
2.	Košľa	1	
3.	Vesta	1	
4.	Ponožky	1	
5.	Topánky	1	
6.	Biely pracovný plášť s dlhým rukávom	1	

7.	Čašnícka zástera – na rozhodnutí školy	1	
----	--	---	--

## **5. Odporúčané učebné priestory**

Odporúčajú sa zriadiť podľa počtu žiakov pre zabezpečenie a skvalitnenie teoretického a praktického vyučovania, ktoré umožní realizovať kvalitnejšiu výučbu vzhľadom na podmienky a možnosti, ktoré poskytujú.

### **5.1 Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie**

<b>P. č.</b>	<b>Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie</b>
<b>1.</b>	Odborná učebňa
<b>2.</b>	Cvičná kuchyňa

### **5.2 Odporúčané učebné priestory pre praktické vyučovanie**

<b>P. č.</b>	<b>Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie</b>
<b>1.</b>	Odborná učebňa na inštruktáž
<b>2.</b>	Cvičná kuchyňa

## **6. Odporúčané vybavenie učebných priestorov**

Je dôležité pre získanie kvalitnejších a trvalých odborných vedomostí, zručností a návykov v technike obsluhy, príprave jedál, v dodržiavaní hygienických a bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania.

### **6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie**

Nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu teoretickú výučbu vzhľadom na podmienky a možnosti školy.

<b>Teoretické vyučovanie</b>				
<b>P. č.</b>	<b>Názov priestoru</b>	<b>Názov vybavenia</b>	<b>Počet na</b>	
			<b>žiaka</b>	<b>skupinu</b>
<b>1.</b>	<b>Odborná učebňa</b>	<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
		<b>Reštauračný inventár - malý stolový inventár:</b> Soľničky Koreničky		5 5

	Karafinky na olej a ocot	1+1
	Cukorničky na kockový, kryštálový i práškový cukor	2
	Nádobky na horčicu	1
	Stojany na špáradlá	1
	Popolníky	2
	Vázičky rôzne druhy	6
	Rezervovacie karty	1
	Mlynček na korenie	2
	<b>Bielizeň stolová:</b>	
	Obrusy 140 x 140 cm	10
	Obrusy 140 x 180 cm	10
	Obrusy 140 x 100 cm na keridóny	4
	Obrúsky - naperóny 80 x 80	8
	Obrúsky - naperóny 80 x 120	4
	Obrúsky plátenné 50 x 50	20
	Obrúsky plátenné 40 x 40	20
	Obrusy banketové 120 x 240, 220x380	4+4
	Príručníky	3
	Anglické prestieranie	3
	<b>Porcelánový inventár:</b>	
	Taniere - hlboké	25
	- plytké (mäsové)	25
	- na teplé predjedlá ø 21 cm	15
	- klubový tanier ø 30 cm	12
	- tanier na špeciality ø 25 cm	12
	Taniere - dezertné ø 19 cm	25
	- dezertné múčnikový ø 17 cm	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
	<b>Príbory:</b>	
	Lyžice - polievková	30
	- dezertná	25
	Lyžička - kávová	12
	- mokka	12
	- na zmrzlinu	6
	- na kompót	6
	- na vajička	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
	<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	24
	- poháre na miešané nápoje rôzne druhy	18
	- na šumivé víno – misky, flety, špičky	6
	- na koňaky, brandy	6
	- na likéry, destiláty	6
	- na viedenskú kávu a čaj	6
	- na varené víno, grog, punč	1
	Karafy na vodu	4
	Miska na vajce do skla	6
	Miska na kompót	6
	Miska na šalát	6
	Pohár na zmrzlinu	
	<b>Podnosy:</b>	
	Oválne – kaviarenské malé	6
	Obdĺžnikové – kaviarenské	6

		Okrúhle		2
		Na nosenie jedál		4
		Tácky protišmykové		5
		<b>Ostatný inventár:</b>		
		Košíky na pečivo		5
		Polievkové misy		2
		Polievkové šálky kovové		4
		Dekantačný košík		1
		Dekantačná karafa		1
		Univerzálny otvárač		2
		Rýchlovarná kanvica		1
		Koše na smeti		1
		Svietniky		3
		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
		Panvice rôznych veľkostí		4
		Rýchlozáver na šumivé víno		1
		Kompletná barmanská súprava		1
		Bowle súprava		1

2.	Cvičná kuchyňa	<b>Tepelné zdroje:</b>		
		Elektrický alebo plynový sporák s rúrou		2
		Fritéza		1
		<b>Pracovné stroje:</b>		
		Kuchynská váha		1
		Elektrický šľahač		1
		Ponorný mixér		1
		Hriankovač		1
		Rýchlovarná kanvica		1
		<b>Ostatné zariadenia:</b>		
Chladnička kombinovaná s mrazničkou		1		
Mikrovlna rúra		1		
<b>Pracovné stoly a police:</b>				
Pracovný stôl		3		
Police na kuchynský riad		1		



	Drez nerezový		1
	Umývadlo		1
	<b>Kuchynský riad:</b>		
	Hrnce s pokrievkou AKV do 4 l		6
	Kastróly s pokrievkou AKV do 4 l		6
	Pekáče rôznej veľkosti		2
	Plechý rôznej veľkosti		2
	Panvice rôzne druhy		4
	Panvice na lievance		1
	Tortové formy		1
	Varné sklo		1
	Pracovné dosky na spracovanie cesta		2
	Misy na studené jedlá - rôzne rozmery		
	Misky na potraviny AKV		2
	Mlynček - na mletie mäsa		
	- na mak		2
	- na orechy		1
	Strúhadlá (rôzne druhy)		1
	Krájacie dosky rôznej veľkosti		1
	Valček na cesto		1
	Tlíčik na naklepávanie mäsa		1
	Ocielka		2
	Sekáč na mäso		2
	Vidličky kuchynské		1
	Nôž – kuchársky		1
	- vykosťovací		1
	- na syr		1
	- rôzne druhy nožov		1
	Krájač na pizzu		1
	Koliesko na krájanie cesta		1
	Naberačky		1
	Škrabky na zemiaky a zeleninu		1
	Kuchársky teplomer		4
	Špikovacia ihla		2
	Lis na cesnak		2
	Nožnice na hydinu		2
	Kliešte na obracanie		1
	Kotlík na šľahanie		1
	Metličky na ručné šľahanie		2
	Otvárač univerzálny		1
	Taniere - hlboké		2
	- plytké		2
	- dezertné		4
	- klubové		2
	Bujónové šálky		12
	Misky na šalát s podšálkou		6
	Misky na kompót s podšálkou		4
	Omáčníky		6
	Lis na zemiaky		6
	Lisy na citrón		6

		Odmerky	1
		Otvárač konzerv	1
		Cukrárska stierka	2
		Varechy – rôzne veľkosti	1
		Štetec na potieranie	2
		Sitká – rôzne veľkosti	6
		Sitká na pretláčanie halušiek	2
		Cedník špicák	5
		Lieviky	1
		Obracačky	1
		Dierkové naberačky	2
		Krájač - na vajcia	2
		- na hranolky	1
		Mriežka na zemiaky	1
		Rôzne formičky - vykrajovače	1
		Porcovačka na zmrzlinu	2
		Vrecká na zdobenie	2
		Príbory	1
		Chňapky na riad	2
		Utierky	12
		Kuchárska odborná literatúra	2
		Kôš na triedený odpad	2
		Hasiaci prístroj	6
		Vedrá	4
		Mop na podlahy	1
		Lekárnička	3
		Nástenné hodiny	1
		Minútkové hodiny	1
		Odsávač pár	1
		Sušič rúk	1
		Umývačka riadu	1
		Gril	1

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

Teplota: 20 °C

Osvetlenie: 350 – 400 lx

Relatívna vlhkosť: 40-60 %

## 6.2 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Nadštandardné vybavenie učebných priestorov umožní realizovať kvalitnejšiu praktickú výučbu vzhľadom na podmienky a možnosti školy.

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
<b>I.</b>	<b>Odborná učebňa na inštruktáž</b>		
1.	Školská tabuľa		1
2.	Dataprojektor		1
3.	Premietacie plátno		1
4.	Počítač		1
5.	Tlačiareň		1
6.	Internet		1
7.	Skriňa na učebné pomôcky		1
8.	Police na odbornú literatúru		1
9.	Pracovný stôl a stolička pre MOV		1+1
10.	Stoly pre žiakov		4
11.	Stoličky pre žiakov	1	12
12.	Televízny prijímač + DVD prehrávač		1
13.	Kôš na odpadky		1
14.	Umývadlo		1
15.	Kamera		1
16.	Digitálny fotoaparát		1
17.	Výstavné panely a nástenky		

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
<b>II.</b>	<b>Cvičná kuchyňa</b>		
1.	<b>Tepelné zdroje:</b> Elektrický alebo plynový sporák s rúrou Fritéza		2 1
2.	<b>Pracovné stroje:</b> Kuchynská váha Elektrický šľahač Ponorný mixér Hriankovač Rýchlovarná kanvica		1 1 1 1 1
3.	<b>Ostatné zariadenia:</b> Chladnička kombinovaná s mrazničkou Mikrovlna rúra		1 1
4.	<b>Pracovné stoly a police:</b>		

	Pracovný stôl		3
	Police na kuchynský riad		1
	Drez nerezový		1
	Umývadlo		1
5.	<b>Kuchynský riad:</b>		
	Hrnce s pokrievkou AKV do 4 l		6
	Kastróly s pokrievkou AKV do 4 l		6
	Pekáče rôznej veľkosti		2
	Plechý rôznej veľkosti		2
	Panvice rôzne druhy		4
	Panvice na lievance		1
	Tortové formy		1
	Varné sklo		1
	Pracovné dosky na spracovanie cesta		2
	Misy na studené jedlá - rôzne rozmery		2
	Misky na potraviny AKV		2
	Mlynček - na mletie mäsa		1
	- na mak		1
	- na orechy		1
	Strúhadlá (rôzne druhy)		1
	Krájacie dosky rôznej veľkosti		1
	Valček na cesto		2
	Tlčík na naklepávanie mäsa		2
	Ocieľka		1
	Sekáč na mäso		1
	Vidličky kuchynské		1
	Nož – kuchársky		1
	- vykosťovací		1
	- na syr		1
	- rôzne druhy nožov		1
	Krájač na pizzu		1
	Koliesko na krájanie cesta		1
	Naberačky		4
	Škrabky na zemiaky a zeleninu		2
	Kuchársky teplomer		2
	Špikovacia ihla		2
	Lis na cesnak		1
	Nožnice na hydinu		1
	Kliešte na obracanie		2
	Kotlík na šľahanie		1
	Metličky na ručné šľahanie		2
	Otvárač univerzálny		2
	Taniere - hlboké		4
	- plytké		2
	- dezertné		12
	- klubové		6
	Bujónové šálky		4
	Misky na šalát s podšálkou		6
	Misky na kompót s podšálkou		6
	Omáčníky		6

Lis na zemiaky	1
Lisy na citrón	1
Odmerky	2
Otvárač konzerv	1
Cukrárska stierka	2
Varechy – rôzne veľkosti	6
Štetec na potieranie	2
Sitká – rôzne veľkosti	5
Sitká na pretláčanie halušiek	1
Cedník špicák	1
Lieviky	2
Obracačky	2
Dierkové naberačky	1
Krájač - na vajcia	1
- na hranolky	1
Mriežka na zemiaky	2
Rôzne formičky - vykrajovače	2
Porcovačka na zmrzlinu	1
Vrecká na zdobenie	2
Príbory	12
Chňapky na riad	2
Utierky	2
Kuchárska odborná literatúra	6
Kôš na triedený odpad	4
Hasiaci prístroj	1
Vedrá	3
Mop na podlahy	1
Lekárnička	1
Nástenné hodiny	1
Minútkové hodiny	1
Odsávač pár	1
Sušič rúk	1
Umývačka riadu	1
Gril	1

### 6.2.1 Odporúčané vybavenie pre odbornú učebňu 1. až 4. ročník

Praktické vyučovanie			
P. č.	Názov vybavenia	Počet na	
		žiaka	skupinu
1.	Teplý servírovací vozík		1
2.	Bufetový vozík		1
3.	Výčapné zariadenie		1
4.	Prepravný vozík		1
5.	Ohrievač na tanieri, šálky - režón		1
6.	Výrobník ľadu		1
7.	Odšťavovač		1
8.	Termoska na teplé nápoje		1

9.	Touster		1
10.	Kávovar – automatické espresso		1
11.	Mixér		1
12.	Fontána na čokoládu		1
13.	Stroj na výrobu ľadovej drene		1
14.	Súprava na fondue		1
15.	Automatický penič mlieka		1
16.	Chafing		1
17.	Stojan na studené omáčky vo fľašiach		1
18.	Rôzne typy dekorácie		
19.	Rybí príbor prekladací		1
20.	Chladnička s vitrínou		1
21.	Mraznička		1
22.	Poklop – zvon		1
23.	Súprava na barbecue		1

Odborná učebňa je vybavená elektronickou pokladnicou, aby sa žiaci naučili vybavovať objednávky a zúčtovať s hosťom.

Po stranách miestnosti sú uzamykateľné police na inventár. Pri zriaďovaní pracoviska je nutné počítať s umyvárňou skleneného inventáru s tečúcou teplou a studenou vodou.

### **6.2.2 Odporúčané vybavenie kabinetu majstra odbornej výchovy**

<b>Praktické vyučovanie</b>			
<b>P. č.</b>	<b>Názov vybavenia</b>	<b>Počet na</b>	
		<b>žiaka</b>	<b>skupinu</b>
1.	Kopírovací stroj		1
2.	Telefón		1
3.	Nástenka		1
4.	Chladnička		1
5.	Žalúzie		1

### **6.2.3 Odporúčané vybavenie pre sociálne a hygienické zariadenia žiakov**

<b>Praktické vyučovanie</b>			
<b>P. č.</b>	<b>Názov vybavenia</b>	<b>Počet na</b>	
		<b>žiaka</b>	<b>skupinu</b>
1.	Osušovač vlasov		2
2.	Bidet		2

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.

**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.	Telocvična

**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.	Telocvična	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		