

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

študijný odbor

**4210 Q 02 agropodnikanie – hygiena potravín
živočišného pôvodu**

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu
Slovenskej republiky dňa 5. februára 2016
pod číslom 2016-8204/5346:42-10E0 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	5
5.1	Odporúčané učebné priestory pre teoretické vyučovanie	5
6	Odporúčané vybavenie učebných priestorov	6
6.1	Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie	6

1 Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy absolventov študijného odboru 4210 Q 02 agropodnikanie – hygiena potravín živočíšneho pôvodu. Normatív je „nadstavbou normatívneho vybavenia základných učebných priestorov“ normatívu študijného odboru 4210 M agropodnikanie (okrem odborných zamerania 17 chov koní a jazdectvo a zamerania 18 kynológia). Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupiny odborov vzdelávania 42, 45 Poľnohospodárstvo, lesné hospodárstvo a rozvoj vidieka I, II, poskytujúceho vyššie odborné vzdelanie. Špecifikuje ucelený, vzájomne sa podmienajúci 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 4210 Q 02 agropodnikanie – hygiena potravín živočíšneho pôvodu.

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 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 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.

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, 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.

3.1 Základné učebné priestory pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 1

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa hygieny potravín živočíšneho pôvodu

3.2 Základné učebné priestory pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 2

P. č.	Názov učebného priestoru pre praktické vyučovanie
1.	Zmluvné pracoviská

4 Základné vybavenie učebných priestorov

Normatív základného vybavenia učebných priestorov musí spĺňať požiadavky priestorovej, technickej, technologickej, prístrojovej a materiálnej vybavenosti. Normatív 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

Tabuľka č. 3

Teoretické vyučovanie				
P. č. priestoru	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 hygieny potravín živočíšneho pôvodu	Školská lavica	1	8
		Školská stolička	1	16
		Katedra + stolička	-	1+1
		Premietacie plátno/ interaktívna tabuľa	-	1
		Dataprojektor	-	1
		Počítač alebo notebook	-	1
		Školská tabuľa	-	1
		Nástenka	-	2
		Skriňa na učebné pomôcky a didaktickú techniku	-	2
		<i>Učebné pomôcky:</i>		
		Výučbové CD alebo DVD a učebnice	-	1+1

		k problematike hygieny potravín živočíšneho pôvodu:		
		Učebnice: - Hygiena potravín - Asanácia - Mikrobiológia a epizootológia - Kontrola kvality potravín	-	1+1+1+1
		Odborná literatúra, katalógy a materiály: - K spracovaniu mäsa, tukov, mlieka, rýb, zveriny a vajec. - K veterinárno-hygienickým požiadavkám.	-	1+1
		Všeobecno-záväzné právne predpisy, vo väzbe na výrobu a spracovanie, poľnohospodárskych výrobkov v oblasti hygieny potravín živočíšneho pôvodu: - Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách - Zákon č.39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti - Zákon č.491/2001 Z. z. o organizovaní trhu s vybranými poľnohospodárskymi výrobkami - Potravinový kódex SR	-	1 internet
		Kôš na odpadky	-	1

4.2 Základné vybavenie učebných priestorov pre praktické vyučovanie

Tabuľka č. 4

Praktické vyučovanie				
P. č. priestoru	Názov priestoru (z tab. č. 2)	Názov vybavenia (v členení stroje a zariadenia, prístroje, výpočtová technika, nábytok a pod.)	Počet na	
1.	Zmluvné pracoviská	Podnikové laboratória na kontrolu spracovania mäsa, mlieka, vajec a medu	-	1+1+1+1
		Laboratória SPPI zamerané na rozbor vzoriek potravín živočíšneho pôvodu	-	1+1+1+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

Tabuľka č. 5

P. č.	Názov učebného priestoru pre teoretické vyučovanie
1.	Odborná učebňa hygieny potravín živočíšneho pôvodu
2.	Odborná učebňa – laboratórna kontrola

6 Odporúčané vybavenie učebných priestorov

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

Odporúčané vybavenie je dôležité pre získanie kvalitnejších a trvalých odborných vedomostí, zručností, pri dodržiavaní bezpečnostných zásad potrebných na výkon povolania.

6.1 Odporúčané vybavenie učebných priestorov pre teoretické vyučovanie

Tabuľka č. 6

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.	Odborná učebňa hygieny potravín živočíšneho pôvodu	Interaktívna tabuľa	-	1
		Multifunkčné zariadenie	-	1
		Tablety / notebooky	-	8
		Pripojenie na internet	-	1
		Multifunkčné zariadenie	-	1
		Zariadenie na stemnenie učebne	-	1
2.	Odborná učebňa – laboratórnej kontroly	Katedra + stolička	-	1+1
		Školská stolička	1	16
		Školská tabuľa	-	1
		Počítač s monitorom a klávesnicou	-	1
		Multifunkčné zariadenie	-	1
		Skriňa na pracovný materiál	-	2
		Skriňa na náradie	-	2
		Pracovné stoly	-	8
		Nástenka	-	2
		Mikroskop s vlastným zdrojom svetla, inverzným objektívom a príslušenstvom	1	-
		Digestor	-	1
		Termostat	-	1
		Chladnička	-	1
		Laboratórne sklo	16	-
		Chemikálie	16	-
		Ochranné prostriedky	16	-
		Laboratórna digitálna váha	-	1
		Varič	-	1
		Varné nádoby	-	2
		Teplovzdušný sterilizátor	-	1
		Odstredivka	-	1
		Germicídny žiarič	-	1