

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

NORMATÍV

materiálno-technického a priestorového zabezpečenia

pre

učebný odbor

**6445 H kuchár
kuchárka**

**Schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu
Slovenskej republiky dňa 9. augusta 2023
pod číslom 2023/3162:67-C2910 s účinnosťou od 1. septembra 2023**

Riešiteľ: PaedDr. Peter Solárik, Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Spolupracovali: Ing. Eva Polášková, Republiková únia zamestnávateľov, Bratislava

Ing. Drahomíra Štepanayová, Republiková únia zamestnávateľov, Bratislava

Obsah

1	Základné údaje	4
2	Všeobecne záväzné právne predpisy	4
3	Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre teoretické vyučovanie.....	5
3.1	Základné požiadavky.....	5
3.2	Odporúčané požiadavky	5
4	Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre praktické vyučovanie.....	5
4.1	Základné požiadavky.....	5
4.2	Odporúčané požiadavky	8

1 Základné údaje

Normatív materiálno-technického a priestorového zabezpečenia (ďalej len „normatív“) je vytvorený s cieľom zabezpečenia kvalitnej prípravy žiakov učebného odboru 6445 H kuchár; kuchárka. Normatív vychádza zo Štátneho vzdelávacieho programu (ďalej len „ŠVP“) pre skupinu študijných a učebných odborov 62 Ekonomické vedy, 63, 64 Ekonomika, organizácia, obchod a služby I, II, poskytujúceho stredné odborné vzdelanie. 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 vyučovanie a praktické vyučovanie. 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 a 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 školu uchádzať sa o možnosť používať popri svojom názve aj označenie Centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Pre zamestnávateľa platí normatív materiálno-technického zabezpečenia v rozsahu základných požiadaviek vybavenia pre praktické vyučovanie (netýka sa požiadaviek na učebné priestory).

Škola alebo zamestnávateľ môže splniť normatív aj používaním priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti vo vlastníctve inej fyzickej alebo právnickej osoby, s ktorou má škola alebo zamestnávateľ uzatvorenú písomnú dohodu o spolupráci v oblasti odborného vzdelávania, zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania, zmluvu o duálnom vzdelávaní alebo inou zmluvnou formou, ak je v dohode alebo zmluve táto skutočnosť uvedená.

U všetkých položiek normatívu označených „podľa potreby“ sa nedá presne vyšpecifikovať množstvo. Pre daný učebný odbor sú povinné, ide najmä o suroviny, spotrebný materiál, drobný inventár a pod., ktorými škola alebo zamestnávateľ musí disponovať.

Škola musí súčasne spĺňať požiadavky na povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie pre všeobecno-vzdelávacie predmety, ktoré vypracováva Národný inštitút vzdelávania a mládeže a sú zverejnené na webovom sídle www.siov.sk.

2 Všeobecne záväzné právne predpisy

Proces výchovy a vzdelávania zohľadňuje všeobecne záväzné právne predpisy upravujúce bezpečnosť práce, ochranu pred požiarom, prevádzkovanie objektov škôl a zamestnávateľov 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 školy a pracoviská u zamestnávateľa 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.

Súčasťou vybavenia 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 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre teoretické vyučovanie

3.1 Základné požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	žiaka
Učebňa pre odborné teoretické predmety	Školská tabuľa / Interaktívna tabuľa	1	
	Školská katedra, stolička	1+1	
	Školská lavica	15	
	Stolička	30	1
	PC stolná zostava / notebook s pripojením na internet	1	
	Dátový projektor alebo iné zobrazovacie zariadenie	1	
	Skriňa na učebné pomôcky	1	
	Didaktické pomôcky	podľa potreby	podľa potreby

3.2 Odporúčané požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	žiaka
Interaktívna učebňa pre odborné teoretické predmety	Rokovací stôl	1	
	Stoličky k rokovaciemu stolu	15	1
	PC stolná zostava / notebook s pripojením na internet	1	
	Aplikačné programové vybavenie	1	
	Dátový projektor alebo iné zobrazovacie zariadenie	1	
	Interaktívna tabuľa / veľkoplošná obrazovka (LCD, plazmová, LED) / prenosný interaktívny systém	1	
	Kamera	1	
	Digitálny fotoaparát / vizualizér	1	
	Multimediálny prehrávač	1	
	Doplňkový nábytok	podľa potreby	

4 Požiadavky na učebné priestory a ich vybavenie pre praktické vyučovanie

4.1 Základné požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	žiaka
Odborná učebňa technológie prípravy pokrmov/ školská dielňa	Tepelné zdroje		
	Indukčný, elektrický alebo plynový sporák s rúrou	2	
	Ponorný vyprázač - fritéza	1	
	Konvektomat	1	

	Tlakový parný varič	1	
	Varný kotol	1	
	Elektrický / lávový gril	1	
	Salamander gril	1	
	Pracovné stroje		
	Nárezový stroj	1	
	Univerzálny kuchynský robot	1	
	Kuchynská váha	1	
	Elektrický šľahač	2	
	Ponorný mixér	2	
	Odšťavovač	1	
	Krájač na chlieb	1	
	Ostatné zariadenia		
	Chladnička / chladiaci box	1	
	Mraznička / mraziaci box	1	
	Umývačka riadu	1	
	Odsávač pár	2	
	Sušič rúk / zásobník na papierové utierky	1	
	Pokladničný systém	1	
	Pracovné stoly a police		
	Pracovné stoly a police	2	
	Drez nerezový	2	
	Umývadlo	1	
	Kuchynské náradie a pomôcky		
	Na varenie – hrnce rôznych veľkostí (sady hrncov), panvice, pokrievky, varechy, naberačky	podľa potreby	
	Na pečenie -pekáče, plechy, formy na sladké a slané pečenie, formičky, pomôcky na zdobenie, pomôcky na prípravu cesta – valčeky a dosky na cesto, stierky, štetce, metličky a kotlík na šľahanie	podľa potreby	
	Na spracovanie ovocia a zeleniny – krájače, lisy a odšťavovače, luskáčiky a odkôstkovače, škrabky a vykrajovače, lúpačky	podľa potreby	
	Na spracovanie mäsa – nože kuchynské (kuchárske), vykosťovacie, na syry, vidličky kuchynské, dosky na krájanie, ocieľka, sekáč na mäso, nožnice na hydinu, kliešte na obracanie	podľa potreby	
	Príslušenstvo do kuchyne		
	Mlynčeky a strúhadlá rôzne druhy, koreničky, soľničky, váhy, odmerky, teplomery, cedidlá, sitká, lieviky, dosky na krájanie, hodiny, minútky, pomôcky na prípravu ľadu a zmrzliny, kuchynské misky	podľa potreby	
	Ostatné kuchynské náradie		
	Dávkovacie fľaše, grilovacie a špikovacie ihly, lieviky, paličky na mäso, škrabky na ryby, flambovací pištoľ, mažiare, otvárače na kon-	podľa potreby	

	zervy, tenderizery, formičky na tvarovanie, krájače, otvárače na zaváracie poháre, porciovače, náradie a spracovanie vajčiek		
	Pomôcky na stolovanie		
	Pomôcky a náradie na prípravu kávy a čaju	podľa potreby	
	Tanierové súpravy	podľa potreby	
	Príbory	podľa potreby	
	Šalátové nástroje	podľa potreby	
	Nástroje na pizzu a cestoviny	podľa potreby	
	Pomôcky na servírovanie – podložky, tácky, podnosy	podľa potreby	
	Poháre, dávkovače, hrnčeky, džbány, kanvice	podľa potreby	
	Misy – dezertné, raňajkové, servírovacie, šalátové, na ovocie, na pečivo	podľa potreby	
	Naberačky, miešadlá, slamky, ostatné	podľa potreby	
	Prestieranie	podľa potreby	
	Pomocný materiál		
Kuchynské rukavice, chňapky, utierky	podľa potreby		
Pomôcky na umývanie a utieranie riadu	podľa potreby		
Kuchárska odborná literatúra	podľa potreby		
Nádoby na triedený odpad	podľa potreby		
Vedrá, mop na podlahy	podľa potreby		
Priestor pre administratívu			
Pracovný stôl pre administratívu	1		
Stolička		1	
Nástenná tabuľa	1		
PC stolová zostava / notebook s pripojením na internet	1		
Aplikačné programové vybavenie – rezervačný systém objednávanie jedla	1		
Sklad inventáru	Police / policové zostavy	podľa potreby	
	Manipulačný stôl	1	
	Nástenný teplomer	1	
Sklad čistiacich potrieb	Skriňa na čistiace potreby	1	
	Hygienické a čistiace potreby (utierky, prachovky)	podľa potreby	
	Zariadenie na sanitáciu	1	
Pracovné oblečenie a osobné ochranné prostriedky pre žiakov	Pracovné oblečenie pre dievčatá		
	Kuchárske nohavice		1
	Kuchárska blúza - rondón		1
	Kuchárska zástera		1
	Kuchárska čiapka alebo šatka		1
	Nákrčník		1
	Protišmyková zdravotná obuv		1 pár
	Ponožky		1 pár
	Nátelník		1
	Biely plášť s dlhým rukávom		1
Pracovné ochranné rukavice		1 pár	

	Pracovné oblečenie pre chlapcov		
	Kuchárske nohavice		1
	Kuchárska blúza - rondón		1
	Kuchárska zástera		1
	Kuchárska čiapka		1
	Nákrčník		1
	Protišmyková zdravotná obuv		1 pár
	Ponožky		1 pár
	Nátelník		1
	Biely plášť s dlhým rukávom		1
Pracovné pomôcky	Pracovné ochranné rukavice		1 pár
	Kuchársky nôž		1
	Kuchárska vidlička		1
	Kuchárska utierka		1

4.2 Odporúčane požiadavky

Názov priestoru	Názov vybavenia	Počet na	
		skupinu	žiaka
Odborná učebňa technológie prípravy pokrmov/školská dielňa	Profesionálny nárezový stroj	1	
	Škrabka na zemiaky	1	
	Smažiaca panvica plynová / elektrická	1	
	Šokér	1	
	Vákuová balička	1	
	Elektrická pec	1	
	Pizza pec	1	
	Profesionálny kávovar	1	
	Teplý gastrobufet	1	
	Studený gastrobufet	1	
	Pacojet	1	
	Termomix	1	