

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych w 2019 r.

T.3. - Produkcja wyrobów piekarskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

| Oznaczenie kwalifikacji | Nazwa kwalifikacji | Symbol cyfrowy zawodu | Nazwa zawodu |
|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| T.3. | Produkcja wyrobów piekarskich | 751204 | Piekarz |
| | | 314403 | Technik technologii żywności |

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

- Miejsce egzaminowania** wyposażone w jednoosobowe stanowiska egzaminacyjne zapewniające samodzielne wykonanie zadania egzaminacyjnego, spełniające wymagania wynikające z przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska wyposażone w: instalację wentylacyjną (ogólna nawiewno-wywiewna oraz w postaci wyciągu nad piecem), instalację wodno-kanalizacyjną z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody oraz instalację elektryczną (gniazda i obwody elektryczne o napięciu 230 V i 380 V). W pomieszczeniu powinna znajdować się umywalka do mycia rąk z ciepłą i zimną wodą zaopatrzona w suszarki do rąk i jednorazowe ręczniki oraz stanowisko do mycia sprzętu piekarskiego z doprowadzeniem zimnej i ciepłej wody, wyposażone w 2-komorowy zlew i suszarkę do sprzętu.

Tabela 2. Wyposażenie miejsca egzaminowania

| Lp. | Wyposażenie dodatkowe i uzupełniające | Jednostka miary | Liczba |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 1. | Stolik i krzesła dla zespołu nadzorującego | szt. | w zależności od składu zespołu |
| 2. | Stolik i krzesło dla obserwatora | szt. | 1 |
| 3. | Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy zdających (kreda lub pisak) | szt. | 1 |
| 4. | Zegar | szt. | 1 |
| 5. | Apteczka | szt. | 1 |
| 6. | Kosz na odpadki | szt. | 1 |
| 7. | Długopis (zapasowy dla zdających) | szt. | wg potrzeb |
| 8. | Identyfikator dla zdającego (oznaczony numerem stanowiska) | szt. | = liczbie zdających na zmianie |

| | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|
| 9. | Identyfikator dla zespołu nadzorującego (oznaczony wyłącznie napisem: PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU NADZORUJĄCEGO lub EGZAMINATOR) | szt. | dla każdej osoby |
| 10. | Identyfikator dla obserwatora (oznaczony wyłącznie napisem: OBSERWATOR) | szt. | 1 |
| 11. | Identyfikator dla asystenta technicznego (oznaczony wyłącznie napisem: ASYSTENT) | szt. | 1 |

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do magazynowania i składowania surowców piekarskich** wyposażone w: chłodziarkę, półki lub regały na przyjmowane surowce i półprodukty piekarskie, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr, higrometr i waga elektroniczna.
- **stanowisko do przygotowania surowców i półproduktów piekarskich** wyposażone w: stoły piekarskie, lodówkę, przesiewacz lub sito do mąki, miesiarkę, lub mikser zestaw naczyń do przygotowania surowców, zestaw przyrządów pomiarowych: termometr, wagę, miarki do płynów oraz drobny sprzęt piekarski;
- **stanowisko do wypieku półproduktów i wyrobów gotowych** wyposażone w: piec, zestaw blach, drobny sprzęt piekarski.
- **stanowisko do rozrostu i wypieku kęsów ciasta** wyposażone w: komorę rozrostową i piec piekarski, środki ochrony indywidualnej.
- **stanowisko do przygotowania pieczywa do dystrybucji** wyposażone w: stół, wagę.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

| L.p. | nazwa | Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi | liczba |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| maszyny | | | |
| 1. | piec piekarski | 3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych, dla jednego zdającego jedna komora wypiekowa z oddzielnym sterowaniem każdej komory | 1 szt. |
| urządzenia, aparaty, elektronarzędzia | | | |
| 2. | komora rozrostu | sterowanie temperaturą oraz wilgotnością, 1 komora dla 3 zdających z możliwością załadowania min. 2 blach dla 1 zdającego | 1 szt. |
| 3. | mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub miesiarka | pojemność kociołka 2 - 5 litrów | 1 szt. |
| 4. | kuchenka elektryczna lub gazowa | | 1 szt. |
| narzędzia, sprzęt, kable i redukcje | | | |

| | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|
| 5. | stół roboczy | | 1 szt. |
| 6. | sito do mąki | | 1 szt. |
| 7. | blachy arkuszowe | | 3 szt. |
| 8. | deski rozrostowe | | 3 szt. |
| 9. | łopata piekarska | | 1 szt. |
| 10. | zestaw misek ze stali nierdzewnej | różna pojemność od 1 - 5 litrów | 5 szt. |
| 11. | garnki ze stali nierdzewnej | różna pojemność od 500 - 2000 ml | 3 szt. |
| 12. | zestaw noży ze stali nierdzewnej | różnej wielkości | 1 kpl. |
| 13. | pędzle do smarowania kęsów ciasta i do smarowania blach | | 2 szt. |
| 14. | skrobka piekarska | | 1 szt. |
| 15. | szcypce do przekładania gorącego pieczywa | | 1 szt. |
| 16. | różga lub widelec do rozmącenia jaj | | 1 szt. |
| 17. | zmiotka do omiotania maki z ciasta | | 1 szt. |
| 18. | ściereczka lniana | | 1 szt. |
| 19. | regał na surowce i półprodukty piekarskie | | 1 szt. |
| 20. | rękawice ochronne do pieca | | 1 kpl. |
| aparatura kontrolno-pomiarowa | | | |
| 21. | waga elektroniczna | zakres od 1 - 5000 gramów | 1 szt. |
| 22. | miarki na płynne surowce | pojemność od 1 - 500 ml oraz 10 - 2000 ml | 2 szt. |
| 23. | termometr elektroniczny | zakres od 0 - 200°C | 1 szt. |
| 24. | higrometr | | 1 szt. |
| 25. | kalkulator prosty | | 1 szt. |

Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

| L.p. | nazwa | Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład | na ilu zdających |
|----------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| maszyny | | | |
| 1. | piec piekarski | 3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych z oddzielnym sterowaniem każdej komory, komora z minimalnym załadunkiem 2 blach | 6 |
| urządzenia, aparaty, elektronarzędzia | | | |
| 2. | komora rozrostu | sterowanie temperaturą oraz wilgotnością z możliwością załadowania minimum 2 blach dla 1 zdającego | 6 |
| 3. | kuchenka elektryczna lub gazowa | 4 palnikowa | 6 |

| | | | |
|----|-----------------------|-----------------|---|
| 4. | urządzenie chłodnicze | minimum 3 półki | 6 |
|----|-----------------------|-----------------|---|

Uwaga. Na ok. 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, ośrodek egzaminacyjny powinien uzyskać od OKE informacje szczegółowe (tzw. wskazania) do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych. W tych wskazaniach znajdują się zapisy o wyposażeniu niezbędnym do przeprowadzenia egzaminu w danej sesji oraz o niezbędnych materiałach, w tym o konieczności zakupu materiałów wykorzystywanych przez zdających podczas egzaminu wraz z kalkulacją kosztów tych zakupów.