

# Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych w 2020 r.

## T.03. - 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
<b>maszyny</b>			
1.	piec piekarski	3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych, dla jednego zdającego jedna komora wypiekowa z oddzielnym sterowaniem każdej komory	1 szt.
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
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.
<b>narzędzia, sprzęt, kable i redukcje</b>			

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.
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
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
<b>maszyny</b>			
1.	piec piekarski	3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych z oddzielnym sterowaniem każdej komory, komora z minimalnym załadunkiem 2 blach	6
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
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.