

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych w 2020 r.

T.04. - Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
T.04.	Produkcja wyrobów cukierniczych	751201	Cukiernik
		314403	Technik technologii żywności

Opis wyposażenia ośrodka egzaminacyjnego

1. **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.

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
12.	Komplet zapasowej odzieży roboczej - fartuch, czepek (wskazane jednorazowe)	szt.	1

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- stanowisko do magazynowania i składowania surowców cukierniczych.
- stanowisko do przygotowania surowców i półproduktów cukierniczych.
- stanowisko do wypieku półproduktów i wyrobów gotowych.
- stanowisko do dekorowania wyrobów cukierniczych i przygotowania ich do dystrybucji.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	liczba
maszyny			
1.	piec cukierniczy	konwekcyjny na min. 2 blachy cukiernicze	1 szt.
2.	zlewozmywak jedno lub dwu komorowy	z ujęciem ciepłej i zimnej wody	1 szt. na 2 osoby
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
3.	mikser z kompletem miesideł (3szt.) lub ubijaczka lub miesiarka	pojemność kociołka 2 –5 litrów	1 szt.
4.	urządzenie do rozdrabniania, itp. sera lub maku		1 szt.
5.	kuchenka elektryczna lub gazowa		1 szt.
6.	smażalnik lub frytkownica	lub garnek do smażenia w głębokim tłuszczu	1 szt.
7.	czajnik elektryczny		1 szt.
8.	rondel	Średnica ok 20 cm	1 szt.
narzędzia, sprzęt, kable i redukcje			
9.	stół roboczy	z blachy nierdzewnej	1 szt.
10.	stolnica	drewniana, silikonowa lub z innego tworzywa z atestem PZH	1 szt.
11.	sito do mąki		1 szt.
12.	sita	3 różnej wielkości- itp. do cukru pudru, osączania owoców lub ich przecierania itp.	1 komplet
13.	blachy arkuszowe		3 szt.
14.	formy do wypieku ciast		3 szt.

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	liczba
15.	foremki do ciastek	co najmniej 3 kształty	1 komplet
16.	foremki do babeczek		1 komplet/ 12 sztuk
17.	foremki do muffin		1 komplet / 12 sztuk
18.	foremki do tartaletek		1 komplet / 6 sztuk
19.	szpryca cukiernicza z kompletem tulek	lub zestaw - tylki i worki cukiernicze (wielorazowe lub jednorazowe)	1 komplet
20.	deski rozrostowe		3 szt.
21.	zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1 - 5 litrów	5 szt.
22.	garnki ze stali nierdzewnej	z pokrywkami, różna pojemność od 500 - 2000 ml	3 szt.
23.	patelnia	Średnica ok. 25 cm	1 szt.
24.	zestaw noży	ze stali nierdzewnej różnej wielkości	1 komplet
25.	deska do krojenia		1 szt.
26.	pędzle	do smarowania kęsów ciasta lub gotowych wyrobów	2 szt.
27.	skrobka		1 szt.
28.	ubijaczka ręczna		1 szt.
29.	trzepaczka różgowa		1 szt.
30.	kula do ucierania		1 szt.
31.	łopatka do mieszania ciasta		1 szt.
32.	ścierka kuchenna lniana		1 szt.
33.	szczypce	do przekładania gotowych wyrobów	1 szt.
34.	zdobniki do dekoracji		1 komplet
35.	wałek do wałkowania		1 szt.
36.	radełko		1 szt.
37.	podgrzewacz do czekolady		1 szt.
38.	podkład silikonowy		1 szt.
39.	miseczka silikonowa		1 szt.
40.	regał	na surowce i półprodukty cukiernicze	1 szt.
41.	rękawice ochronne	do pieca	1 szt.
42.	drobny sprzęt kuchenny i stołowy	łyżka, łyżeczka, nabierka, talerze, patera, szklanka	1 komplet
aparatura kontrolno-pomiarowa			
43.	waga elektroniczna	zakres od 1 - 5000 g	1 szt.
44.	miarki na płynne surowce	pojemność od 1 - 500 ml oraz 10 - 2000 ml	2 szt.
45.	termometr elektroniczny	zakres od 0 - 200°C	1 szt.
46.	psychrometr		1 szt.

Tabela 4. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	na ilu zdających
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	urządzenie chłodnicze	minimum 2 półki dla każdego zdającego; 2 urządzenia chłodnicze: jedno do przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych, drugie do przechowywania wyrobów gotowych	6
2.	naświetlacz do jaj	na 30 sztuk (sterylizator do jaj)	6