

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych w 2020 r.

T.05. - Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
T.05.	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	314403	Technik technologii żywności
		751107	Wędliniarz

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

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych** o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do rozbioru i wykrawania mięsa, stołów pomocniczych oraz urządzeń do mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych i tłuszczowych, napełniania i formowania przetworów mięsnych, obróbki termicznej, peklowania mięsa i formowania wędzonek oraz konfekcjonowania mięsa i wędlin. Stanowisko powinno być wyposażone w: podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlewy z bieżącą wodą ciepłą i zimną, umywalkę do mycia rąk z oprzyrządowaniem tj. dozownikiem płynu myjącego i dezynfekującego, pojemnik z ręcznikami papierowymi, pojemniki na zużyte ręczniki, sterylizator noży i narzędzi, higrometr i termometr oraz wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe. Pojemniki na odpady komunalne i organiczne.
- **magazyn surowców i produktów:** pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze.
- **szatnia dla zdających** lub wydzielony fragment pomieszczenia, do przebrania w odzież roboczą.

Tabela 3. Wyposażenie jednego stanowiska egzaminacyjnego:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi	liczba
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy		1 szt.
narzędzia, sprzęt			
3.	nóż do wykrawania mięsa (trybownik)	wraz z pochwą	1 szt.
4.	nóż do skórowania		1 szt.
5.	nóż do plasterkowania		1 szt.
6.	stalka lub ostrzałka do noży		1 szt.
7.	tasak		1 szt.
8.	pojemnik	metalowy lub z tworzywa sztucznego	5 szt.
9.	solomierz do solanki		1 szt.
10.	nastrzykiwarka		1 szt.
11.	kalkulator	prosty	1 szt.
12.	rękawice przeciwskałeczeniowe		2 szt.

13.	fartuch wodoodporny		1 szt.
14.	garnek (kociołek) do gotowania lub odparzania		1 szt.
15.	tuba aplikacyjna do siatki wędliniarskiej		1 szt.
aparatura kontrolno-pomiarowa			
16.	waga elektroniczna	do 2 kg, do 5 kg	1 szt.
17.	termometr elektroniczny szpilkowy	+50÷+300°C	1 szt.

Tabela 3a. Wyposażenie wspólne dla kilku stanowisk:

L.p.	nazwa	Istotne funkcje- parametry techniczno-eksploatacyjne/ uwagi/przykład	na ilu zdających
urządzenia, aparaty, elektronarzędzia			
1.	sterylizator noży		6
2.	nóż mechaniczny		6
3.	wilk wraz z zestawem noży		3 sztuki na 6
4.	krajalnica		2 sztuki na 6
5.	kuter do 5 kg		2 sztuki na 6
6.	mieszarka do farszu		3 sztuki na 6
7.	nadziwarka do kielbas	do 5 kg	3 sztuki na 6
8.	klipsownica ręczna		6
9.	pakowarka próżniowa		3 sztuki na 6
10.	kuchenka dwupalnikowa		3 sztuki na 6
11.	piekarnik elektryczny		2 sztuki na 6
narzędzia, sprzęt			

12.	piła ręczna		6
aparatura kontrolno-pomiarowa			
13.	higrometr		6