

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na 2021 – 2023 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 osoby przygotowującej stanowiska egzaminacyjne (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 | płyta 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 |