

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2025

T.04 Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
T.04	Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych	751108	Przetwórcza mięsa
		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 i 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
13.	Kalkulator prosty	szt.	= liczbie zdających na zmianie

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stół i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
 - **ze stanowiska do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej o powierzchni umożliwiającej ustawienie stołów do rozbioru i wykrawania mięsa oraz obróbki wstępnej surowców, stołów pomocniczych oraz urządzeń do: mechanicznego rozdrabniania surowców mięsnych i tłuszczowych, mieszania, 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, termometr, wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe, ściany do wysokości 2 m powinny być pokryte materiałem łatwo zmywalnym.
Zdający powinien mieć dostęp do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska do magazynowania i składowania** wyposażonego w regał z półkami, stół oraz chłodziarko-zamrażarkę z oznaczonymi półkami numerami stanowisk egzaminacyjnych,
 - **ze stanowiska ogólnodostępnego** wyposażonego w urządzenia, sprzęt, narzędzia wykorzystywane przez wszystkich zdających w sali egzaminacyjnej,
 - **ze stanowiska do mycia rąk** wyposażonego w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe (dopuszcza się mycie rąk na stanowisku egzaminacyjnym), kosz na odpady,
 - **ze stanowiska do mycia sprzętu** wyposażonego w sterylizator noży, zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu/regal ociekowy i płyn do naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
 - **ze stanowiska porządkowego** wyposażonego w środki czystości i sprzęt niezbędny do utrzymania porządku oraz pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane
- **szatnia dla zdających** w skład której wchodzi pomieszczenie do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba
stanowisko do pisania				
1.	Stół i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
stanowisko do produkcji przetworów mięsnych i tłuszczowych oraz przygotowania do dystrybucji narzędzia, sprzęt				
3.	Stół roboczy ze stali nierdzewnej	z nakładką z tworzywa sztucznego minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1

4.	Stół pomocniczy	z nakładką z tworzywa sztucznego	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	zakres do 2 kg, do 5 kg	szt.	2
6.	Termometr elektroniczny szpilkowy	zakres -50÷+300 °C	szt.	1
7.	Rękawice żaroodporne ochronne		komplet	1
8.	Fartuch wodoodporny		szt.	1
9.	Wilk wraz z zestawem noży i siatek/maszynka do mielenia mięsa		szt.	1
10.	Nóż do rozbierania półtuszy	o zakrzywionym ostrzu	szt.	1
11.	Nóż trybownik		szt.	1
12.	Nóż do skórowania		szt.	1
13.	Nóż do krojenia		szt.	1
14.	Nóż do filetowania		szt.	1
15.	Nóż jarzyniak		szt.	1
16.	Nożyce do drobiu		szt.	1
17.	Obcinacze łap do drobiu		szt.	1
18.	Tasak		szt.	1
19.	Stalka lub ostrzałka do noży		szt.	1
20.	Pojemnik	metalowy lub z tworzywa sztucznego	szt.	5
21.	Miska	ze stali nierdzewnej pojemność 2÷5 l	szt.	6
22.	Garnek (kociołek) do obróbki termicznej	z dopasowaną pokrywką, pojemność 5÷7 l	szt.	1
23.	Patelnia		szt.	1
24.	Szczypce uniwersalne		szt.	1
25.	Deska	zielona	szt.	1
26.	Miarka na płynne surowce	pojemność 10÷2000 ml	szt.	1
27.	Talerz płaski	Ø 19÷26 cm	szt.	2
28.	Widelec stołowy		szt.	2
29.	Łyżka stołowa		szt.	2
30.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
31.	Naczynie	do wybijania jaj, na ewentualne nieswieże jajo	szt.	2
32.	Łopatka drewniana/teflonowa/silikonowa		szt.	1
33.	Półmisek/taca	do prezentacji wyrobu	szt.	2
34.	Talerz płaski + widelec, nóż	do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	komplet	1

Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
stanowisko ogólnodostępne					
urządzenia, wyposażenie					
1.	Kuchenka/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1	2
2.	Piekarnik	elektryczny/gazowy	szt.	1	2
3.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych do	szt.	1	6
4.	Waga elektroniczna	do 10 kg	szt.	1	6
5.	Krajalnica	do cięcia elementów mięsnych	szt.	1	3
6.	Mieszarka		szt.	1	3
7.	Nastrzykiwarka		szt.	1	3
8.	Kuter	do 5 kg, pojemność miski 2÷5 litrów	szt.	1	3
9.	Nadziwarka	do kiełbas do 5 kg	szt.	1	3
10.	Tuba aplikacyjna do siatki wędliniarskiej		szt.	1	3
11.	Plasterkownica	do wędlin	szt.	1	3
12.	Pakowarka	próżniowa	szt.	1	3
13.	Zgrzewarka		szt.	1	3
14.	Klipsownica	ręczna	szt.	1	3
15.	Sterylizator noży		szt.	1	6
16.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
17.	Regał z półkami na surowce i półprodukty piekarskie lub stolik		szt.	1	6
18.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory					
19.	Piła ręczna		szt.	1	3
20.	Solomierz do solanki		szt.	1	3
21.	Pojemniki	do solanki	szt.	1	3
22.	Czajnik elektryczny		szt.	1	6
stanowisko do mycia rąk					
23.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6

24.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
25.	Kosz na odpady		szt.	1	6
stanowisko porządkowe					
26.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	komplet	1	6
27.	Pojemniki na odpady komunalne i organiczne odpowiednio oznakowane.		komplet	1	6

Uwagi, dodatkowe informacje:

Na około 2 tygodnie przed terminem egzaminu z części praktycznej, Ośrodek Egzaminacyjny otrzyma *Wskazania do przygotowania stanowisk egzaminacyjnych* zawierające wykaz wyposażenia na daną sesję, specyfikację surowców i materiałów niezbędnych do wykonania zadania egzaminacyjnego (wraz z przewidywaną kalkulacją kosztów), według której powinien dokonać zakupów.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w obowiązkowym, kompletnym stroju roboczym z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.