

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych w 2019 r.

TG.06. - Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

| Oznaczenie kwalifikacji | Nazwa kwalifikacji | Symbol cyfrowy zawodu | Nazwa zawodu |
|-------------------------|--|-----------------------|------------------------------|
| TG.06. | Obróbka ryb i produkcja przetworów rybnych | 751103 | Przetwórca ryb |
| | | 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 |

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego:

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- Stanowisko do obróbki ryb i produkcji przetworów rybnych:
 - a) **do obróbki wstępnej i trymowania** wyposażone w: zlew ze stali nierdzewnej, stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, stół do trymowania filetów, noże, pęsety do usuwania ości, stalki, wagi techniczne, wózki transportowe, pojemniki na surowce i odpady, stół ze stali nierdzewnej z basenem, wilk z zestawem noży, kuter, młynek koloidalny, wytwornicę lodu, mieszarke, łyżki i noże do patroszenia, nożyce do obcinania płetw i skrzeli, rękawice metalowe ochronne,
 - b) **do solenia i marynowania ryb** wyposażone w: stół z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, noże, stalki, wagi techniczne, wagę laboratoryjną, wózki transportowe, pojemniki na surowce, pojemniki ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego przeznaczone do solanek i marynat, miski ze stali nierdzewnej, słoje szklane zamykane, termometr, pH-metr, cylindry, zlewki ze skalą, naczynka wagowe,
 - c) **do formowania i panierowania przetworów**, wyposażone w: stoły z płytą roboczą z blachy stalowej, noże, osłonki do wędlin rybnych, wózki i pojemniki ze stali nierdzewnej na surowce i farsz, nadziewarkę, wagę, wagosuszarke, opakowania, klipsownicę stołową lub sznurek do wiązania wędlin, garnki i miski ze stali nierdzewnej, sita, mieszała stalowe, sztucce kuchenne,
 - d) **do obróbki termicznej**, wyposażone w: minikomorę wędzarniczą, autoklaw, wózki wędzarnicze, pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego, wagi, termometry, opakowania do produktów sterylizowanych, zamykarkę ręczną do puszek metalowych, kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki, noże, solomierze, wagi, metalowe pręty lub siatki wędzarnicze, frytownicę lub patelnię elektryczną, tace z blachy nierdzewnej, kuchnię elektryczną 4-palnikową, elektryczny parownik do gotowania,
 - e) **do konfekcjonowania wyrobów rybnych** wyposażone w: stoły z płytą roboczą ze stali nierdzewnej, noże, wagi, krajalnice, urządzenia do pakowania porcji,
 - f) **do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, pojemnik na odpady,
 - g) **do dezynfekcji obuwia** wyposażone w: płytki pojemnik wykonany ze stali.

Stanowisko powinno być wyposażone w: podłogi antypoślizgowe z kratkami ściekowymi, ściany do wysokości 2 m pokryte materiałem łatwo zmywalnym, zlewki z bieżącą wodą ciepłą i zimną, sterylizator noży i narzędzi, wyciąg wentylacyjny, przyłącza jednofazowe.

- **magazyn surowców i produktów**: pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze.
- **szatnia dla zdających**, w skład której wchodzi pomieszczenie do przebrania w odzież roboczą oraz sanitariat wyposażony w umywalkę i wc.

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. |
| 3. | zlew ze stali nierdzewnej | | 1 szt. |
| narzędzia, sprzęt | | | |
| 4. | nóż do wykrawania filetów | | 1 szt. |
| 5. | nóż kuchenny | | 1 szt. |
| 6. | stalka | | 1 szt. |
| 7. | łyżki i noże do patroszenia | | 1 szt. |
| 8. | tasak | | 1 szt. |
| 9. | pojemnik | metalowy lub z tworzywa sztucznego | 1 szt. |
| 10. | kalkulator | prosty | 1 szt. |
| aparatura kontrolno-pomiarowa | | | |
| 11. | waga elektroniczna | do 2 kg, do 5 kg | Po 1 szt. |
| 12. | termometr | -30 - 50°C | 1 szt. |
| 13. | termometr | 0 - 200°C | 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. | sterylizator noży | | 6 |
| 2. | nóż mechaniczny | | 6 |
| 3. | mieszarka | | 6 |
| 4. | kuchenka elektryczna | | 6 |
| 5. | kuchenka mikrofalowa | | 6 |
| 6. | młynek koloidalny | | 6 |
| 7. | kuter | | 6 |
| 8. | wytwornica lodu | | 6 |
| narzędzia, sprzęt | | | |
| 9. | wózek transportowy ręczny | | 6 |
| 10. | wilk z zestawem noży | | 6 |

| | | | |
|--------------------------------------|---|----------|------------------|
| 11. | minikomora wędzarnicza | | 6 |
| 12. | pojemniki metalowe lub z tworzywa sztucznego | | 6 |
| 13. | zamykarka ręczna do puszek metalowych | | 6 |
| 14. | metalowe pręty lub siatki wędzarnicze | | 6 |
| 15. | frytownica | | 6 |
| 16. | kraty zabezpieczające przed wypływaniem elementów na powierzchnię solanki | | 6 |
| 17. | słoje szklane zamykane | | 6 |
| 18. | miski ze stali nierdzewnej | | 6 |
| 19. | nożyce do obcinania płetw i skrzeli | | 6 |
| 20. | urządzenia do pakowania porcji | | 6 |
| 21. | rękawice metalowe ochronne | | 6 |
| aparatura kontrolno-pomiarowa | | | |
| 22. | waga elektroniczna | do 50 kg | 6 |
| 23. | higrometr | | 6 |
| 24. | pH-metr | | 2 sztuki na 6 |
| 25. | solomierz | | 2 sztuki na 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.