

Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych - 2019 r.

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
TG.07.	Sporządzanie potraw i napojów	343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych
		512001	Kucharz

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. W sali powinien być zegar, tablica do zapisania czasu rozpoczęcia i zakończenia egzaminu, apteczka, zapasowy komplet odzieży roboczej.

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:

- **oddzielne stanowisko dla każdego zdającego**, do odczytania i zapisywania danych/informacji, wyposażone w biurko/stolik i krzesło, zapewniające samodzielność pracy zdającego;
- **stanowisko magazynowe** - pomieszczenie lub wydzielony fragment pomieszczenia wyposażone w regały/półki do magazynowania żywności oraz w urządzenia do przechowywania żywności.
- **stanowisko do mycia rąk** wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, pojemnik na ręczniki papierowe.
- **stanowisko do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów** wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1- komora dla zdającego), gniazda sieciowe bezpieczne 230V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego.

Ośrodek zapewnia każdemu zdającemu komplet odzieży ochronnej. Zdający przychodzi na egzamin w ubraniu roboczym i obuwiu roboczym.

Tabela 3. Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych

Lp.	Urządzenia, sprzęt, narzędzia pomocnicze, środki ochrony indywidualnej	Dla 1 zdającego	Dla 6 zdających
URZĄDZENIA, SPRZĘT			
1	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody	Dla 1 zdającego - 1 komora; dla 6 zdających - 3 dwukomorowe lub 6 jednokomorowych	
2	Waga	1 szt.	6 szt.
3	Kuchenka gazowa lub elektryczna z piekarnikiem	1 szt.	6 szt.
4	Stół roboczy	1 szt.	6 szt.
5	Kuchenka mikrofalowa	do dyspozycji	1 szt.
6	Robot kuchenny z przystawkami	do dyspozycji	2 szt.
7	Maszynka do mielenia	1 szt.	3 szt.
8	Chłodziarko - zamrażarka	od -18°C do +8°C, min. 3 półki (maksymalnie 1 półka na 2 zdających) oznaczone numerami zdających	
9	Czajnik elektryczny 1,5 - 2 l	do dyspozycji	2 szt.
10	Termometr 0-100°C	1 szt.	6 szt.

NARZĘDZIA			
1	Komplet garnków o różnej wielkości z dopasowanymi pokrywkami (1 l, 1,5 l, 2,5 l)	1 kpl.	6 kpl.
2	Miski metalowe różnej wielkości (0,5 ÷ 2,0 l)	3 szt.	18 szt.
3	Deski kolorowe zgodne z HACCP	1 kpl.	6 kpl.
4	Stolnica	1 szt.	6 szt.
5	Walek drewniany lub z tworzywa	1 szt.	6 szt.
6	Nóż kuchenny uniwersalny („szefa”)	1 szt.	6 szt.
7	Obieraczka	1 szt.	6 szt.
8	Jarzyniak	1 szt.	6 szt.
9	Komplet sztućców: łyżka, widelec, nóż, łyżeczka	2 kpl.	12 kpl.
10	Kompotierka z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
11	Pucharek z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
12	Chochła - łyżka wazowa	1 szt.	6 szt.
13	Łyżka cedzakowa - szumówka	1 szt.	6 szt.
14	Bulionówka z podstawką	2 kpl.	12 kpl.
15	Talerze do dania zasadniczego;	3 szt.	18 szt.
16	Talerze głębokie	3 szt.	18 szt.
17	Błacha do wypieku ciast	1 szt.	6 szt.
18	Pędzel do smarowania ciast	1 szt.	6 szt.
19	Talerzyki zakąskowe	3 szt.	18 szt.
20	Talerzyki deserowe	3 szt.	18 szt.
21	Zestaw patelni (3 szt.: śr. 18-20 cm, 22-24 cm, 26-28 cm)	1 komplet	6 kompletów
22	Łyżka drewniana lub z tworzywa	1 szt.	6 szt.
23	Łopatka drewniana lub z tworzywa	1 szt.	6 szt.
24	Naczynie miarowe (0,25 l i 0,5 l)	1 kpl.	6 kpl.
25	Naczynie do zapiekania	1 szt.	6 szt.
26	Sosjerka z podstawkiem	2 kpl.	12 kpl.
27	Sito stalowe	1 szt.	6 szt.
28	Praska do ziemniaków	do dyspozycji	3 szt.
29	Praska do czosnku	do dyspozycji	3 szt.
30	Otwieracz do puszek ręczny lub elektryczny	do dyspozycji	3 szt.
31	Tarka jarzynowa plastikowa lub metalowa, na 4 strony, o różnych oczkach	1 szt.	6 szt.
32	Ręczniki papierowe	1 szt.	6 szt.
33	Rękawice ochronne	1 para	6 par
34	Rękawiczki jednorazowe	3 pary	18 par
35	Papier do pieczenia,	do dyspozycji	1 rolka
36	Folia do żywności	do dyspozycji	1 rolka
OGÓLNODOSTĘPNE			
1	Kosz na śmieci + worki na śmieci	1 kpl.	6 kpl.
2	Mydło z dozownikiem	1 szt.	6 szt.

3	Zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości: mop z wiadrem, szczotka, zmiotka,	do dyspozycji	3 kpl.
4	Płyn do mycia naczyń	0,15 l	1 l
5	Gąbka do zmywania - zmywak	1 szt.	6 szt.
6	Mleczko do czyszczenia	0,1 l	0,6 l
7	Woda mineralna niegazowana 0,5 l	1 szt.	3 szt.
8	Zapalniczka (zapałki)	do dyspozycji	3 szt.

Zdający przychodzi na egzamin w odzieży roboczej. Na ok. 2 tygodnie przed terminem części praktycznej, Ośrodek otrzyma wykaz wyposażenia na daną sesję egzaminacyjną, informacje (wskazania) do przygotowania stanowisk, wraz z przewidywanymi kosztami materiałów (produktów, surowców), które należy kupić i przygotować i które będą używane przez zdających podczas egzaminu.