

## Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na 2021 – 2023 r.

### TG.05. Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Oznaczenie kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
TG.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	Ilość
1.	Stolik zespołu nadzorującego	szt.	1
2.	Krzesła dla zespołu nadzorującego	szt.	2
3.	Tablica szkolna/plansza do zapisania czasu trwania egzaminu	szt.	1
4.	Zegar	szt.	1
5.	Apteczka	szt.	1
6.	Kosz na odpadki	szt.	1
7.	Długopis (zapasowy dla zdających)	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
8.	Identyfikator dla zdającego	szt.	= liczbie zdających na 1 zmianie
9.	Identyfikatory dla zespołu nadzorującego	szt.	dla każdej osoby

### 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
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	stół roboczy	plyta ze stali nierdzewnej lub z tworzywa sztucznego	1 szt.
2.	stół pomocniczy		1 szt.
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
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		1szt.
10.	nastrzykiwarka		1 szt.
11.	rękawice przeciwskałeczeniowe		2 szt.
12.	fartuch wodoodporny		1szt.
13.	garnek (kociołek) do gotowania lub odparzania		1 szt.
14.	tuba aplikacyjna do siatki wędliniarskiej		1 szt.
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
15.	waga elektroniczna	do 2 kg, do 5 kg	1 szt.

16.	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
<b>urządzenia, aparaty, elektronarzędzia</b>			
1.	sterylizator noży		6
2.	nóż mechaniczny		6
3.	wilk wraz z zestawem noży		2
4.	krajalnica		3
5.	kuter do 5 kg		2
6.	mieszarka do farszu		3
7.	nadziejarka do kiełbas do 5 kg		2
8.	klipsownica ręczna		6
9.	pakowarka próżniowa		1
10.	kuchenka dwupalnikowa		2
11.	piekarnik elektryczny		3
12.	krajalnica do wędlin		
<b>narzędzia, sprzęt</b>			
13.	piła ręczna		6
<b>aparatura kontrolno-pomiarowa</b>			
14.	higrometr		6