

## Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych 2021 - 2023 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

- 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<br>(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 |
|---------------------------|--|--|-----------------|
| <b>URZĄDZENIA, SPRZĘT</b> |  |  |                 |
| 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 2 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.      |
| <b>NARZĘDZIA</b>      |  |               |             |
| 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                    | Chochla - 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                    | Blacha do wypieku ciast kwadratowa (ok. 20÷25 cm)                                | 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 (1,5÷2,0 l)   | 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                    | Rękawice ochronne  | 1 para        | 6 par       |
| 33                    | Rondelek z pokrywką (1,5÷2,0 l)  | 1 szt.        | 6 szt.      |
| 34                    | Trzepaczka różgowa   | 1 szt.        | 6 szt.      |
| <b>OGÓLNODOSTĘPNE</b> |  |               |             |
| 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 szt. | 3 szt. |
| 9 | Kalkulator prosty   | 1 szt.             | 6 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.