

# Wyposażenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2026

## TG.03 Produkcja wyrobów piekarskich

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji	Symbol cyfrowy zawodu	Nazwa zawodu
TG.03	Produkcja wyrobów piekarskich	751204	Piekarz
		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** – stolik i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
  - **ze stanowiska do produkcji wyrobów piekarskich oraz przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody, 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, stolik 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 rozrostu i wypieku** wyposażonego w komorę rozrostu, piec piekarski, rękawice ochronne do obsługi pieca i instrukcje obsługi,
  - **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 zlew jedno lub dwukomorowy z doprowadzeniem ciepłej i zimnej wody, suszarkę do sprzętu/regał ociekowy i płyn do mycia naczyń (dopuszcza się mycie sprzętu na stanowisku egzaminacyjnym),
  - **ze stanowiska porządkowego** wyposażonego w środki czystości i sprzęt niezbędny do utrzymania porządku,
- **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
<b>stanowisko do pisania</b>				
1.	Stolik i krzesło	z numerem stanowiska egzaminacyjnego	szt.	1
2.	Kalkulator prosty	z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty)	szt.	1
<b>stanowisko do produkcji wyrobów piekarskich i przygotowania do dystrybucji</b>				
<b>narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa</b>				
3.	Stół roboczy z blachy nierdzewnej	minimum 1,5 m na 1 zdającego	szt.	1
4.	Kuchenka/trzon	elektryczna/gazowa/indukcyjna	szt.	1
5.	Waga elektroniczna	zakres 1÷5000 g	szt.	1
6.	Termometr elektroniczny lub pirometr	zakres 0 °C÷200 °C	szt.	1
7.	Miesiarka z kompletem mieszadeł	pojemność miski 2÷5 litrów	szt.	1

8.	Miarka na płynne surowce	pojemność od 1÷500 ml oraz 10÷2000 ml	szt.	2
9.	Sito	do mąki metalowe lub plastikowe	szt.	2
10.	Blacha arkuszowa		szt.	3
11.	Deska rozrostowa		szt.	3
12.	Łopata piekarska		szt.	1
13.	Forma do wypieku chleba	z blachy, o dwóch różnych pojemnościach po 3 sztuki	komplet	2
14.	Waleczek do formowania bułek poznańskich	drewniany	szt.	1
15.	Walek	do rozwałkowywania kęsów ciasta	szt.	1
16.	Zestaw misek ze stali nierdzewnej	różna pojemność od 1÷5 litrów	szt.	6
17.	Garnek ze stali nierdzewnej	lub rondel, różna pojemność od 500÷2000 ml	szt.	3
18.	Zestaw noży ze stali nierdzewnej	jarzyniak, szefa kuchni, nóż piłka	szt.	3
19.	Tarka metalowa		szt.	1
20.	Pędzel	silikonowe lub z włosiem, z atestem PZH	szt.	2
21.	Skrobka piekarska	o różnej wielkości	szt.	3
22.	Różga	do rozmącenia jaj	szt.	1
23.	Widelec stołowy		szt.	2
24.	Łyżka stołowa		szt.	2
25.	Łyżeczka stołowa		szt.	2
26.	Szklanka	pojemność 250 ml	szt.	1
27.	Naczynie	do wybicia jaj, na ewentualne nieświeże jajo	szt.	2
28.	Zmiotka	do omiotania mąki	szt.	1
29.	Ścierka lniana		szt.	1
30.	Szczypce	do przekładania gorącego pieczywa	szt.	1
31.	Półmisek/plater/patera/talerz	do prezentacji wyrobów o powierzchni około 0,15 m <sup>2</sup>	szt.	2
32.	Talerz płaski	Ø 13÷17 cm, do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora	szt.	1
33.	Rękawice ochronne żaroodporne do pieca		komplet	1
34.	Kosz na odpady		szt.	1

**Tabela 4. Wyposażenie stanowiska wspólnego dla kilku zdających**

Lp.	Nazwa	Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi	Jednostka miary	Liczba	Dla ilu zdających
<b>stanowisko ogólnodostępne</b>					
<b>urządzenia, wyposażenie</b>					
1.	Piec	3-komorowy z zaparowaniem komór wypiekowych, dla jednego zdającego jedna komora wypiekowa z oddzielnym sterowaniem każdej komory	szt.	1	3
2.	Komora rozrostu	sterowanie temperaturą oraz wilgotnością, 1 komora dla 3 zdających z możliwością załadowania min. 2 blach dla 1 zdającego	szt.	1	3
3.	Chłodziarko - zamrażarka	od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych	szt.	1	6
4.	Naświetlacz do jaj		szt.	1	6
5.	Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody		szt. (komora)	min.1	3
6.	Regał z półkami na surowce i półprodukty piekarskie lub stolik		szt.	1	6
7.	Instrukcja obsługi urządzeń	do każdego urządzenia na sali	szt.	-	-
<b>maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory</b>					
8.	Czajnik elektryczny		szt.	1	3
<b>stanowisko do mycia rąk</b>					
9.	Dozownik na mydło w płynie		szt.	1	6
10.	Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe		szt.	1	6
11.	Kosz na odpady		szt.	1	6
<b>stanowisko porządkowe</b>					
12.	Zestaw sprzętów do utrzymania czystości	mop z wiadrem, zmiotka, szufelka	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.