

Wypożyczenie stanowisk egzaminacyjnych na lata 2024-2026

TG.04 Produkcja wyrobów cukierniczych

Tabela 1. Powiązanie kwalifikacji z zawodami

| Symbol kwalifikacji | Nazwa kwalifikacji | Symbol cyfrowy zawodu | Nazwa zawodu |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| TG.04 | Produkcja wyrobów cukierniczych | 751201 | Cukiernik |
| | | 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 |

2. Opis stanowiska egzaminacyjnego

W skład stanowiska egzaminacyjnego wchodzi:

- **stanowiska indywidualne** składające się:
 - **ze stanowiska do pisania** – stolik/wydzielony fragment blatu roboczego i krzesło, z numerem stanowiska egzaminacyjnego oraz kalkulator z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procent),
 - **ze stanowiska do produkcji wyrobów cukierniczych, dekoracji i przygotowania do dystrybucji** – stabilny stół lub szafka z blatem ze stali nierdzewnej z dostępem do zlewozmywaka z instalacją zimnej i ciepłej wody (min. 1-komora dla zdającego), gniazda sieciowego bezpiecznego 230 V do podłączenia sprzętu zmechanizowanego, narzędzia niezbędne do produkcji i naczynia stołowe do ekspedycji gotowych wyrobów, miejsce do umieszczenia surowców, w tym chłodziarko-zamrażarka (może być wydzielona półka w chłodziarko-zamrażarce) oraz kosz na odpady,
- **stanowiska wspólne dla zdających** składające się:
 - **ze stanowiska do magazynowania i składowania** wyposażonego w regał z półkami lub 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 wypieku** wyposażonego w piec cukierniczy lub piekarniki, 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.

Zdający powinien przystąpić do części praktycznej egzaminu w kompletnym stroju roboczym (bluza + zapaska/fartuch, czepek) oraz z 2 ścierkami kuchennymi. W sali powinien znajdować się zapasowy strój roboczy.

Tabela 3. Wyposażenie stanowiska egzaminacyjnego dla 1 zdającego

| Lp. | Nazwa | Istotne funkcje-parametry techniczno-eksploatacyjne/uwagi | Jednostka miary | Liczba |
|--|-------------------|--|-----------------|--------|
| stanowisko do pisania | | | | |
| 1. | Stolik i krzesło | z numerem stanowiska egzaminacyjnego | szt. | 1 |
| 2. | Kalkulator prosty | z podstawowymi funkcjami (dodawanie, odejmowanie, mnożenie, dzielenie, procenty) | szt. | 1 |
| stanowisko do produkcji wyrobów cukierniczych, dekoracji i przygotowania do dystrybucji | | | | |
| narzędzia, sprzęt, zastawa stołowa | | | | |

| | | | | |
|-----|---|---|---------|----|
| 3. | Stół roboczy z blachy nierdzewnej | minimum 1,5 m na 1 zdającego | szt. | 1 |
| 4. | Piekarnik elektryczny/gazowy | na min. 2 blachy cukiernicze dla 1 zdającego lub komorowy - 1 komora dla każdego zdającego z oddzielnym sterowaniem | szt. | 1 |
| 5. | Kuchenka/trzon | elektryczna/gazowa/indukcyjna | szt. | 1 |
| 6. | Smażalnik cukierniczy | lub garnek do smażenia w głębokim tłuszczu | szt. | 1 |
| 7. | Waga elektroniczna | zakres 1÷5000 g | szt. | 1 |
| 8. | Mikser z kompletem mieszadeł (3 szt.) lub ubijaczka lub miesiarka | pojemność miski 2÷5 litrów | szt. | 1 |
| 9. | Mikser ręczny z kompletem końcówek | | szt. | 1 |
| 10. | Maszynka do mielenia orzechów | | szt. | 1 |
| 11. | Garnki z dopasowanymi pokrywkami ze stali nierdzewnej | lub rondle, różna pojemność od 500÷2000 ml | szt. | 5 |
| 12. | Patelnia | Ø 18÷26 cm | szt. | 2 |
| 13. | Zestaw misek ze stali nierdzewnej | różna pojemność od 1÷5 litrów | szt. | 6 |
| 14. | Zestaw noży ze stali nierdzewnej | jarzyniak, szefa kuchni, nóż piłka | szt. | 3 |
| 15. | Obieraczka do warzyw/owoców | | szt. | 1 |
| 16. | Cedzak | | szt. | 1 |
| 17. | Deska do krojenia | zielona, biała | szt. | 2 |
| 18. | Deska rozrostowa | np. do rozrostu pączków | szt. | 1 |
| 19. | Stolnica | silikonowa lub z innego tworzywa z atestem PZH | szt. | 1 |
| 20. | Tarka metalowa | | szt. | 1 |
| 21. | Sito | do mąki, cukru pudru, odsączania owoców lub przecierania | szt. | 3 |
| 22. | Blacha arkuszowa | | szt. | 3 |
| 23. | Forma do wypieku ciast | okrągłe, kwadratowe, prostokątne, po 2 sztuki w tym samym wymiarze | komplet | 6 |
| 24. | Forma do tarty | Ø 20÷24 cm mierzona po spodzie | szt. | 2 |
| 25. | Foremka do babeczek | Ø 5÷7 cm mierzona po spodzie | szt. | 12 |
| 26. | Foremka do tartaletek | Ø 6÷8 cm mierzona po spodzie | szt. | 12 |
| 27. | Foremka do muffin | na 12 sztuk | szt. | 1 |
| 28. | Foremka stożkowa do rurek | długość 8÷9 cm | szt. | 12 |
| 29. | Rant (pierścień kucharsko-cukierniczy) | Ø 6 cm, Ø 8 cm | komplet | 1 |
| 30. | Pędzel | silikonowy lub z włosiem z atestem PZH | szt. | 2 |
| 31. | Skrobka cukiernicza | o różnych wymiarach | szt. | 3 |

| | | | | |
|-----|---|---|---------|---|
| 32. | Ubijaczka ręczna | | szt. | 1 |
| 33. | Trzepaczka różgowa | | szt. | 2 |
| 34. | Kula do ucierania | | szt. | 1 |
| 35. | Łopatka | drewniana/silikonowa | szt. | 1 |
| 36. | Łyżka drewniana | | szt. | 1 |
| 37. | Łyżka cedzakowa | | szt. | 1 |
| 38. | Łopatka trójkątna do tortu | | szt. | 1 |
| 39. | Szczypce do przekładania gotowych wyrobów | | szt. | 1 |
| 40. | Półmisek lub plater lub patera | do ekspozycji gotowego wyrobu | szt. | 2 |
| 41. | Talerz płaski + łyżeczka/widelec deserowy | Ø 13÷17 cm, do degustacji gotowego wyrobu przez egzaminatora | komplet | 1 |
| 42. | Talerz płaski | Ø 19÷24 cm | szt. | 2 |
| 43. | Walek do ciasta | mały z obrotową rączką | szt. | 1 |
| 44. | Walek do ciasta | | szt. | 1 |
| 45. | Radelko | karbowane | szt. | 1 |
| 46. | Forma do wycinania ciastek | o różnych kształtach | szt. | 6 |
| 47. | Worek cukierniczy | | szt. | 3 |
| 48. | Tylka | gładka, gwiazdka, róża, do napełniania pączków, różnej średnicy | szt. | 8 |
| 49. | Łopatka kątowna do smarowania | minimum 20 cm | szt. | 1 |
| 50. | Podgrzewacz do czekolady | | szt. | 1 |
| 51. | Podkład silikonowy | | szt. | 1 |
| 52. | Miseczka silikonowa | | szt. | 1 |
| 53. | Łyżka stołowa | | szt. | 3 |
| 54. | Łyżeczka stołowa | | szt. | 3 |
| 55. | Widelec stołowy | | szt. | 3 |
| 56. | Szklanka | pojemność 250 ml | szt. | 1 |
| 57. | Wyciskarka do cytrusów | | szt. | 1 |
| 58. | Miarka na płynne surowce | pojemność od 1÷250 ml, 1÷2000 ml | szt. | 2 |
| 59. | Naczynie | do wybijania jaj, na ewentualne nieświeże jajo | szt. | 2 |
| 60. | Patyczek drewniany | długi | szt. | 1 |
| 61. | Ścierka kuchenna lniana | | szt. | 1 |
| 62. | Rękawice żaroodporne ochronne | | komplet | 1 |
| 63. | Termometr elektroniczny lub pirometr | zakres od 0÷200 °C | szt. | 1 |
| 64. | Palnik do upalania bezy + wkład gazowy | | szt. | 1 |

| | | | | |
|-----|------------------|--|------|---|
| 65. | Kratka | do studzenia/oblewania/lukrowania | szt. | 1 |
| 66. | Forma silikonowa | sfera/sphere (półkula), Ø 70 mm, wysokość 32÷40 mm | szt. | 1 |
| 67. | 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 |
|---|---|---|-----------------|--------|-------------------|
| stanowisko ogólnodostępne | | | | | |
| urządzenia, wyposażenie | | | | | |
| 1. | Piec | na min. 2 blachy cukiernicze dla 1 zdającego lub komorowy – 1 komora dla każdego zdającego z oddzielnym sterowaniem | szt. | 1 | 3 |
| 2. | Chłodziarko - zamrażarka | od -18 °C do +8 °C, min. 3 półki (1 półka maksymalnie na 2 zdających) oznaczone numerami stanowisk egzaminacyjnych | szt. | 1 | 6 |
| 3. | Naświetlacz do jaj | | szt. | 1 | 6 |
| 4. | Zlewozmywak z dostępem do bieżącej ciepłej i zimnej wody | | szt. (komora) | min.1 | 3 |
| 5. | Regał z półkami na surowce i półprodukty cukiernicze lub stolik | | szt. | 1 | 6 |
| 6. | Instrukcja obsługi urządzeń | do każdego urządzenia na sali | - | - | - |
| maszyny, narzędzia, sprzęt, przybory | | | | | |
| 7. | Blender | | szt. | 1 | 3 |
| 8. | Maszynka do mielenia | np. sera | szt. | 1 | 2 |
| 9. | Czajnik elektryczny | | szt. | 1 | 3 |
| 10. | Otwieracz do puszek | | szt. | 1 | 3 |
| 11. | Ostrzałka/stalka | | szt. | 1 | 6 |
| stanowisko do mycia rąk | | | | | |
| 12. | Dozownik na mydło w płynie | | szt. | 1 | 6 |

| | | | | | |
|------------------------------|---|-----------------------------------|---------|---|---|
| 13. | Zasobnik lub uchwyt na ręczniki papierowe | | szt. | 1 | 6 |
| 14. | Kosz na odpady | | szt. | 1 | 6 |
| stanowisko porządkowe | | | | | |
| 15. | Zestaw sprzętów do utrzymania czystości | mop z wiadrzem, 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 oraz z ważnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.